



## Menus de la semaine du 26 octobre au 1<sup>er</sup> novembre 2026

### REPAS A DOMICILE

#### Lundi

**Entrée :** Potage de légumes <sup>(8)</sup> / Céleri rémoulade <sup>(4)(8)(9)(12)</sup>

**Plat :** Brochette de dinde sauce normande (*fait maison*) <sup>(1)(2)(8)(12)</sup>

**Accompagnement :** Chou-fleur persillé (*fait maison*) <sup>(1)(8)</sup>

**Fromage/Dessert :** Babybel bio (*label AB*) <sup>(1)</sup> / Banane

#### Mardi

**Entrée :** Potage St Germain <sup>(8)</sup> / Cœurs de palmier <sup>(8)(9)(12)</sup>

**Plat :** Spaghetti Carbonara (*fait maison*) <sup>(1)(2)(8)(12)</sup>

**Fromage/Dessert :** Chanteneige <sup>(1)</sup> / Raisins blanc

#### Mercredi

**Entrée :** Consommé <sup>(8)</sup> / Salade de riz (*fait maison*) <sup>(8)(9)(12)</sup>

**Plat :** Daube de joue de bœuf (*fait maison*) <sup>(1)(2)(8)(12)</sup>

**Accompagnement :** Duo de carottes (*fait maison*) <sup>(1)(8)</sup>

**Fromage/Dessert :** Mimolette <sup>(1)</sup> / Purée pomme et ananas

#### Jeudi

**Entrée :** Velouté de champignons <sup>(8)</sup> / Macédoine <sup>(4)(8)(9)(12)</sup>

**Plat :** Œufs Florentine (*fait maison*) <sup>(1)(2)(4)(8)(12)</sup>

**Accompagnement :** Gratin d'épinards (*fait maison*) <sup>(1)(2)(8)(12)</sup>

**Fromage/Dessert :** Yaourt bio nature (*label AB*) <sup>(1)</sup> / Marbré au chocolat <sup>(1)(2)(4)(7)(11)</sup>

#### Vendredi

**Entrée :** Potage de légumes <sup>(8)</sup> / Carottes bio râpées (*label AB, fait maison*) <sup>(8)(9)(12)</sup>

**Plat :** Filet de lieu noir sauce crevettes (*fait maison*) <sup>(2)(8)(12)(13)(14)</sup>

**Accompagnement :** Semoule aux petits légumes (*fait maison*) <sup>(1)(2)(8)</sup>

**Fromage/Dessert :** Camembert <sup>(1)</sup> / Pomme bio (*label AB*)

#### Samedi

**Entrée :** Potage de carottes <sup>(8)</sup> / Maquereau tomate <sup>(8)(12)(14)</sup>

**Plat :** Boudin aux pommes (*fait maison*) <sup>(1)(2)(8)(12)</sup>

**Accompagnement :** Purée de potiron <sup>(1)(8)</sup>

**Fromage/Dessert :** Gervita <sup>(1)</sup> / Crème de marrons <sup>(7)(12)</sup>

#### Dimanche

**Entrée :** Potage de haricots verts <sup>(8)</sup> / Melsat et boudin <sup>(8)(12)</sup>

**Plat :** Choucroute garnie (palette) (*fait maison*) <sup>(1)(8)(12)</sup>

**Accompagnement :** Pommes de terre vapeur

**Fromage/Dessert :** Lacaune <sup>(1)</sup> / Eclair au chocolat <sup>(1)(2)(4)(7)</sup>

Toutes les viandes bovines servies (bœuf et veau) sont garanties type : race à viande nés, élevés et abattus en France. Toutes les viandes ont le label Origine France. Les plats servis sont susceptibles de contenir les allergènes suivants :

Gluten (2) / Lait de vache (ou produits dérivés, beurre, crème) (1) / Lait de brebis ou chèvre (1) / Œufs (4) / Moutarde (9) / Poisson (14) / Arachides (5) / Fruits à coque (7) / Crustacés (3) / Mollusques (13) / Céleri (8) / Soja (11) / Anhydride sulfureux et sulfite (12) / Sésame (10) / Lupin (6).

Pour tout renseignement, contactez-nous par mail : [j.garcia@ville-castres.fr](mailto:j.garcia@ville-castres.fr).

Les fiches produits seront disponibles au besoin.

Compte tenu du marché, le gestionnaire se réserve le droit de modifier les menus tout en respectant leur équilibre nutritionnel.

*La restauration municipale de Castres engagée pour des labels de qualité.*

