



Menus de la semaine du 9 au 15 novembre 2026 REPAS A DOMICILE

Lundi

Entrée : Soupe à l'ail ⁽⁸⁾ / Rillettes ⁽⁸⁾⁽¹²⁾
Plat : Escalope de volaille à la crème (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾
Accompagnement : Haricots verts (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾
Fromage/Dessert : Crème anglaise ⁽¹⁾⁽⁴⁾ / Pomme cuite

Mardi

Entrée : Potage de légumes ⁽⁸⁾ / Céleri rémoulade ⁽¹⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾
Plat : Côte de porc sauce moutarde (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾
Accompagnement : Purée ⁽¹⁾⁽⁸⁾
Fromage/Dessert : Yaourt bio fermier (*label AB*) ⁽¹⁾ / Orange

Mercredi

Entrée : Potage de courgettes ⁽⁸⁾ / Jambonneau ⁽⁸⁾⁽¹²⁾
Plat : Canard sauce à l'orange (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾
Accompagnement : Pommes sautées ⁽¹⁾⁽⁸⁾
Fromage/Dessert : Roquefort (*label AOP*) ⁽¹⁾ / Pâtisserie ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁷⁾⁽¹¹⁾⁽¹²⁾

Jeudi

Entrée : Potage de légumes ⁽⁸⁾ / Carottes bio râpées (*label AB, fait maison*) ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾
Plat : Chipolatas (*fait maison*) ⁽⁸⁾⁽¹²⁾
Accompagnement : Lentilles bio (*label AB, fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾
Fromage/Dessert : Tomme blanche ⁽¹⁾ / Forêt noire (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁷⁾⁽¹¹⁾⁽¹²⁾

Vendredi

Entrée : Potage taillé légumes ⁽⁸⁾ / Macédoine ⁽⁴⁾⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾
Plat : Poisson pané citron ⁽²⁾⁽¹⁴⁾
Accompagnement : Chou-fleur à la béchamel (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾
Fromage/Dessert : Fromage blanc aux fruits ⁽¹⁾ / Cookies ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁷⁾⁽¹¹⁾⁽¹²⁾

Samedi

Entrée : Velouté de poireaux-pommes de terre ⁽⁸⁾ / Maquereau sauce moutarde ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾⁽¹⁴⁾
Plat : Paupiette de dinde (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾
Accompagnement : Flageolets (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾
Fromage/Dessert : Yaourt de brebis bio (*label AB*) ⁽¹⁾ / Pruneaux au sirop ⁽¹²⁾

Dimanche

Entrée : Potage Saint Germain ⁽⁸⁾ / Cœurs d'artichaut ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾
Plat : Civet de porc (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾
Accompagnement : Poêlée aux pleurotes (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾
Fromage/Dessert : Tomme de Savoie ⁽¹⁾ / Moelleux ananas-noix de coco (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁷⁾⁽¹²⁾

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.
 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.

