

Menu de la semaine du 23 au 29 juin 2025

SCOLAIRES

Lundi

Entrée : Salade de chou-fleur (*fait maison*) ^{(8) (9) (12)}

Plat : Poulet au jus (*fait maison*) ⁽⁸⁾

Accompagnement : Purée de céleri (*fait maison*) ⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Saint Moret ⁽¹⁾ / Brugnon/Pain au levain ⁽²⁾

Mardi

Entrée : Pastèque

Plat : Boulettes bœuf sauce normande (*fait maison*) ^{(1) (8)}

Accompagnement : Riz au curry (*fait maison*) ⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Yaourt nature bio ⁽¹⁾ / Palet breton ^{(1) (2)} / Pain au levain ⁽²⁾

Mercredi

Entrée : Salade sombrero ^{(8) (9) (12)}

Plat : Bouchée mareyeur (*fait maison*) ^{(2) (3) (8) (14)}

Accompagnement : Haricots beurre (*fait maison*) ⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Kiri ⁽¹⁾ / Pêche/Pain au levain ⁽²⁾

Jeudi (végétarien)

Entrée : Tomates vinaigrette ^{(8) (9) (12)}

Plat : Omelette au fromage (*fait maison*) ^{(1) (4) (8)}

Accompagnement : Frites ^{(2) (5)}

Fromage/Dessert : Yaourt brassé nature ⁽¹⁾ / Purée de pommes pruneaux / Pain au levain ⁽²⁾

Vendredi

Entrée : Salade de pâtes au thon (*fait maison*) ^{(2) (8) (9) (12) (14)}

Plat : Filet de merlu aux petits légumes (*fait maison*) ^{(3) (8) (13) (14)}

Accompagnement : Duo de courgettes (*fait maison*) ⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Vache qui rit ⁽¹⁾ / Abricots / Pain au levain ⁽²⁾

(UE) Produits subventionnés dans le cadre du programme européen en direction des écoles

Toutes les viandes bovines servies (bœuf et veau) sont garanties type : race à viande nées, 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

