

Menu de la semaine du 14 au 20 juillet 2025

CRÈCHES

Lundi

FERIÉ – Fête Nationale

Mardi

Entrée : Mixé de potiron (*fait maison*) / Céleri rémoulade ⁽⁴⁾⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Saucisse rôtie (*fait maison*) ⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Pommes rissolées

Fromage/Dessert : Babybel Bio ⁽¹⁾ / Ananas frais / Pain au levain ⁽²⁾

Mercredi

Entrée : Mixé de haricots verts (*fait maison*) / Chou-fleur vinaigrette (*fait maison*) ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Poisson pané (*fait maison*) ⁽²⁾⁽⁵⁾⁽¹⁴⁾

Accompagnement : Poêlée campagnarde (*fait maison*) ⁽³⁾⁽⁸⁾⁽¹¹⁾

Fromage/Dessert : Flan aux œufs ⁽¹⁾⁽⁴⁾ / Abricots / Pain au levain ⁽²⁾

Jeudi

Entrée : Mixé de carottes (*fait maison*) / Melon

Plat : Daube joues de bœuf (*fait maison*) ⁽⁸⁾

Accompagnement : Semoule aux petits légumes (*fait maison*) ⁽²⁾⁽⁸⁾

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

Vendredi

Entrée : Mixé d'épinards (*fait maison*) / Potage de légumes ⁽⁸⁾

Plat : Hoki sauce écossaise (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁸⁾⁽¹³⁾⁽¹⁴⁾

Accompagnement : Tomate provençale (*fait maison*) ⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Mimolette ⁽¹⁾ / Nectarine / Pain au levain ⁽²⁾

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

