

Menu de la semaine du 14 au 20 juillet 2025

SCOLAIRES

Lundi

FERIÉ – Fête Nationale

Mardi

Entrée : 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 : 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 (menu végétarien)

Entrée : Melon

Plat : Raviolis végétarien ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

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

Vendredi

Entrée : Velouté de courgettes au curry (froid) ⁽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⁾

(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

