

Menu de la semaine du 15 au 21 septembre 2025

CRÈCHES

Lundi

Entrée : Mixé de carottes / Salade de haricots verts (*fait maison*) ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Escalope de volaille ⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Petits pois (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Yaourt nature & sucre Bio ⁽¹⁾/ Banane / Pain au levain ⁽²⁾

Mardi

Entrée : Tarte aux poireaux ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾ / Mixé de haricots verts

Plat : Filet de hoky au citron (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾⁽⁷⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾⁽¹³⁾⁽¹⁴⁾

Accompagnement : Poêlée campagnarde (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Kiri Bio ⁽¹⁾ / Purée pommes- pruneaux / Pain au levain ⁽²⁾

Mercredi

Entrée : Salade de choux fleur ⁽⁸⁾⁽⁹⁾ / Mixé de courgettes

Plat : Rôti de boeuf mayonnaise (stick) (*fait maison*) ⁽⁴⁾⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Pommes vapeur

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

Jeudi

Entrée : Salade de tomates ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾ / Mixé de potiron

Plat : Poulet basquaise (*fait maison*) ⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Purée de céleri ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Crème à la vanille ⁽¹⁾⁽⁴⁾ / Galette bretonne ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁷⁾ / Pain au levain ⁽²⁾

Vendredi

Entrée : Salade de pommes de terre au thon ⁽⁴⁾⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾⁽¹⁴⁾ / Mixé d'épinards

Plat : Filet de colin au jus ⁽³⁾⁽⁸⁾⁽¹³⁾⁽¹⁴⁾

Accompagnement : Trio de légumes Bio (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Yaourt brassé nature Bio ⁽¹⁾ / Melon / Pain au levain ⁽²⁾

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

