Menu de la semaine du 25 au 31 août 2025

CRÈCHES

Lundi
Entrée : Mixé de courgettes *(fait maison)* / Brocolis vinaigrette (8)(9)(12)
Plat : Gratin de pommes de terre et dés de dinde *(fait maison)* (1)(2)(8)(12)
Fromage/Dessert : Samos (1)/ Pomme / Pain au levain (2)

Mardi
Entrée : Mixé de carottes *(fait maison)* / Salade de pâtes au thon *(fait maison)* (2)(8)(9)(12)(14)
Plat : Sauté de veau sauce petits légumes *(fait maison)* (1)(2)(8)(12)
Accompagnement : Carottes Vichy Bio *(fait maison)* (8)
Fromage/Dessert : Petit Suisse (1) / Raisin blanc / Pain au levain (2)

Mercredi
Entrée : Mixé de haricots verts *(fait maison)* / Salade de tomates (8)(9)(12)
Plat : Emincé de volaille à la crème *(fait maison)* (1)(2)(8)(12)
Accompagnement : Riz Basmati *(fait maison)* (1)
Fromage/Dessert : Babybel Bio (1)(4) / Purée de poire / Pain au levain (2)

Jeudi
Entrée : Mixé de potiron *(fait maison)* / Carottes râpées Bio *(fait maison)* (8)(9)(12)
Plat : Langue de bœuf en sauce tomate *(fait maison)* (2)(8)(12)
Accompagnement : Pommes de terre rissolées *(fait maison)*
Fromage/Dessert : Yaourt brassé nature Bio (1) / Madeleine (1)(2)(4)(7) / Pain au levain (2)

Vendredi
Entrée : Mixé d'épinards *(fait maison)* / Melon (1)(2)
Plat : Filet de colin au jus *(fait maison)* (2)(3)(8)(13)
Accompagnement : Purée *(fait maison)* (1)(8)
Fromage/Dessert : Chanteneige (1) / Nectarine / 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 qualités