

Menu de la semaine du 22 au 28 septembre 2025

SCOLAIRES

Lundi (menu végétarien)

Entrée : Salade de brocolis (*fait maison*)⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Couscous végétarien ⁽⁸⁾

Accompagnement : Semoule (*fait maison*) ⁽²⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Tartare ⁽¹⁾ / Brugnion / Pain au levain ⁽²⁾

Mardi

Entrée : Pastèque

Plat : Paëlla au poulet (*fait maison*)⁽³⁾⁽⁸⁾⁽¹³⁾⁽¹⁴⁾

Accompagnement : Riz safrané (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Petit suisse ⁽¹⁾ / Raisins blanc / Pain au levain ⁽²⁾

Mercredi

Entrée : Salade de mandarines ⁽¹²⁾

Plat : Daube de joue de bœuf (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Macaronis Bio

Fromage/Dessert : Comté ⁽¹⁾ / Pompon cacao ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁷⁾ / Pain au levain ⁽²⁾

Jeudi

Entrée : Betteraves Bio ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Paupiettes de dinde sauce forestière (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Duo de courgettes ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Vache qui rit Bio ⁽¹⁾ / Purée pomme/coing / Pain au levain ⁽²⁾

Vendredi

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

Plat : Filet de colin sauce hollandaise (*fait maison*) ⁽³⁾⁽⁸⁾⁽¹³⁾⁽¹⁴⁾

Accompagnement : Purée de potiron (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Crème anglaise ⁽¹⁾ / Pomme cuite / 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

