

Menu de la semaine du 22 au 28 septembre 2025

CRÈCHES

Lundi

Entrée : Mixé de Patate douce / Salade de brocolis (*fait maison*)⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Escalope de Porc au jus (*fait maison*)⁽⁸⁾

Accompagnement : Carottes vichy Bio (*fait maison*)⁽¹⁾⁽⁸⁾

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

Mardi

Entrée : Pastèque / Mixé de courgettes

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⁾ / Mixé de carottes

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 : Potage de potiron / Mixé de haricots verts

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

Accompagnement : Pommes vapeur

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⁾ / Mixé de potiron

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⁾ / Petit Ecolier / 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

