

## Menu de la semaine du 27 octobre au 2 novembre 2025

### CRÈCHES

#### Lundi

**Entrée :** Mixé d'haricots verts / Céleri rémoulade <sup>(4)(8)(9)</sup>

**Plat :** Rôti de dinde sauce normande (*fait maison*) <sup>(1)(2)(8)(12)</sup>

**Accompagnement :** Chou-fleur persillé (*fait maison*) <sup>(1)(8)</sup>

**Fromage/Dessert :** Babybel <sup>(1)</sup> / Madeleine <sup>(1)(2)(4)(7)</sup> / Pain au levain <sup>(2)</sup>

#### Mardi

**Entrée :** Mixé de courgettes/ Potage St Germain <sup>(8)</sup>

**Plat :** Coquillettes bolognaise (*fait maison*) <sup>(1)(2)(8)</sup>

**Fromage/Dessert :** Chanteneige <sup>(1)</sup> / Raisins blanc / Pain au levain <sup>(2)</sup>

#### Mercredi

**Entrée :** Mixé de patate douce / Salade de haricots verts (*fait maison*) <sup>(8)(9)</sup>

**Plat :** Colin au jus (*fait maison*) <sup>(3)(8)</sup>

**Accompagnement :** Pommes sautées <sup>(1)(8)</sup>

**Fromage/Dessert :** Flan aux œufs <sup>(1)</sup> / Orange / Pain au levain <sup>(2)</sup>

#### Jeudi

**Entrée :** Mixé d'épinards / Potage Potiron <sup>(8)</sup>

**Plat :** Œufs Florentine (*fait maison*) <sup>(1)(2)(4)(8)</sup>

**Accompagnement :** Gratin d'épinards (*fait maison*) <sup>(1)(4)(8)</sup>

**Fromage/Dessert :** Yaourt nature Bio <sup>(1)</sup> / Banane / Pain au levain <sup>(2)</sup>

#### Vendredi

**Entrée :** Mixé de carottes / Salade de riz (*fait maison*) <sup>(8)(9)(12)(14)</sup>

**Plat :** Colin sauce écossaise (*fait maison*) <sup>(1)(2)(3)(8)(12)(13)(14)</sup>

**Accompagnement :** Trio de légumes <sup>(1)(8)</sup>

**Fromage/Dessert :** Mimolette <sup>(1)</sup> / Purée Pomme/ananas / Pain au levain <sup>(2)</sup>

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](mailto: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*

