

Menu de la semaine du 29 septembre au 5 octobre 2025

SCOLAIRES

Lundi

Entrée : Céleri rémoulade (*fait maison*)⁽⁴⁾⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Gratin de poisson (*fait maison*)⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾⁽¹⁴⁾

Fromage/Dessert : Crème chocolat⁽¹⁾⁽⁴⁾ / Prunes / Pain au levain⁽²⁾

Mardi

Entrée : Taboulé⁽²⁾⁽⁸⁾

Plat : Sauté de porc marenco (*fait maison*)⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Bâtonnière de légumes (*fait maison*)⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Camembert⁽¹⁾ / Pomme Bio / Pain au levain⁽²⁾

Mercredi

Entrée : Crêpe fromage⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾

Plat : Paleron de bœuf sauce Normande⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Haricots beurre⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Cantal⁽¹⁾ / Raisins noir / Pain au levain⁽²⁾

Jeudi (menu végétarien)

Entrée : Macédoine⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾ /

Plat : Raviolis végétariens au fromage⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

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

Vendredi

Entrée : Pomelos

Plat : Filet de lieu noir sauce crevettes (*fait maison*)⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾⁽¹³⁾⁽¹⁴⁾

Accompagnement : Epinards au gratin (*fait maison*)⁽¹⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Compote pomme - coing / Quatre quart (1/24)⁽¹⁾⁽⁴⁾⁽⁴⁾⁽⁷⁾ / 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

