Menu de la semaine du 6 au 12 octobre 2025

CRÈCHES

Lundi
Entrée : Mixé de potiron / Tarte aux légumes *(fait maison)* (1)(2)(4)(8)
Plat : Poulet basquaise *(fait maison)* (2)(8)(12)
Accompagnement : Poêlée Méridionale *(fait maison)* (1)(8)
Fromage/Dessert : Petit Louis (1) / Ananas frais / Pain au levain (2)

Mardi
Entrée : Mixé de haricots verts / Salade de tomates du Tarn (8)(9)(12)
Plat : Saucisse du Tarn *(fait maison)* (8)(12)
Accompagnement : Coquillettes du Tarn Bio (fait maison) (1)(2)(8)
Fromage/Dessert : Lacaune (1) / Oreillette (1)(2)(4) / Pain au levain (2)

Mercredi
Entrée : Mixé de carottes / Salade de brocolis (8)(9)(12)
Plat : Bœuf bourguignon *(fait maison)* (1)(2)(8)(12)
Accompagnement : Pommes vapeur
Fromage/Dessert : Vache qui rit bio (1) / Compote de poire / Pain au levain (2)

Jeudi
Entrée : Mixé de courgettes / Salade laitue crevettes (3)(8)(9)(12)(14)
Plat : Sauté de dinde sauce Colombo *(fait maison)* (1)(2)(8)(9)(10)(12)
Accompagnement : Purée de patates douce (1)(8)
Fromage/Dessert : Yaourt brassé coco (1) / Banane / Pain au levain (2)

Vendredi
Entrée : Mixé d'épinards / Salade mandarines, pamplemousse (12)
Plat : Colin sauce maltaise *(fait maison)* (1)(2)(3)(8)(12)(13)(14)
Accompagnement : Poêlée indienne, blé *(fait maison)* (1)(2)(8)
Fromage/Dessert : Fromage blanc nature Bio (1) / Cake citron *(fait maison)* (1)(2)(4)(7) / 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