

## Menu de la semaine du 6 au 12 octobre 2025

### SCOLAIRES

#### Lundi (saveurs végétariennes)

**Entrée :** Tarte aux légumes (*fait maison*)<sup>(1)(2)(4)(8)</sup>

**Plat :** Carré de seitan<sup>(2)(8)(12)</sup>

**Accompagnement :** Poêlée Méridionale (*fait maison*)<sup>(1)(8)</sup>

**Fromage/Dessert :** Petit Louis<sup>(1)</sup> / Ananas frais / Pain au levain<sup>(2)</sup>

#### Mardi (saveurs d'Occitanie)

**Entrée :** Salade de tomates du Tarn<sup>(8)(9)(12)</sup>

**Plat :** Saucisse du Tarn (*fait maison*)<sup>(8)(12)</sup>

**Accompagnement :** Coquillettes du Tarn Bio (*fait maison*)<sup>(1)(2)(8)</sup>

**Fromage/Dessert :** Lacaune<sup>(1)</sup> / Oreillette<sup>(1)(2)(4)</sup> / Pain au levain<sup>(2)</sup>

#### Mercredi

**Entrée :** Salade de brocolis<sup>(8)(9)(12)</sup>

**Plat :** Bœuf bourguignon (*fait maison*)<sup>(1)(2)(8)(12)</sup>

**Accompagnement :** Pommes vapeur

**Fromage/Dessert :** Vache qui rit bio<sup>(1)</sup> / Compote de poire / Pain au levain<sup>(2)</sup>

#### Jeudi (saveurs des îles)

**Entrée :** Salade laitue crevettes<sup>(3)(8)(9)(12)(14)</sup>

**Plat :** Sauté de dinde sauce Colombo (*fait maison*)<sup>(1)(2)(8)(9)(10)(12)</sup>

**Accompagnement :** Purée de patates douce<sup>(1)(8)</sup>

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

#### Vendredi (saveurs agrumes)

**Entrée :** Salade mandarines, pamplemousse<sup>(12)</sup>

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

**Accompagnement :** Poêlée indienne, blé (*fait maison*)<sup>(1)(2)(8)</sup>

**Fromage/Dessert :** Fromage blanc nature Bio<sup>(1)</sup> / Cake citron (*fait maison*)<sup>(1)(2)(4)(7)</sup> / Pain au levain<sup>(2)</sup>

(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 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*

