

Menu de la semaine du 9 au 16 novembre 2025

CRÈCHES

Lundi

Entrée : Mixé de potiron / Potage de courgettes ⁽⁸⁾

Plat : Gratin de pomme de terre à la dinde (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Fromage/Dessert : Kiri Bio ⁽¹⁾ / Purée Pomme/coing / Pain au levain ⁽²⁾

Mardi (FÉRIÉ)

Mercredi

Entrée : Mixé de betteraves / Salade de mandarines ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

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

Accompagnement : Semoule tradition (*fait maison*) ⁽²⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Babybel Bio ⁽¹⁾ / Pomme du Tarn Bio / Pain au levain ⁽²⁾

Jeudi

Entrée : Mixé de carottes / Carottes râpées Bio ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Chipolatas (*fait maison*) ⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Coquillettes (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Chanteneige ⁽¹⁾ / Kiwi / Pain au levain ⁽²⁾

Vendredi

Entrée : Mixé de haricots verts / Betteraves Bio ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Filet de merlu au jus ⁽³⁾⁽⁸⁾⁽¹³⁾⁽¹⁴⁾

Accompagnement : Chou-fleur à la Béchamel (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Crème anglaise ⁽¹⁾⁽⁴⁾ / Quatre quart (1/24) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽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

