

Menu de la semaine du 3 au 9 novembre 2025

SCOLAIRES

Lundi

Entrée : Betteraves Bio ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Cordon bleu ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁵⁾

Accompagnement : Duo de carottes ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : St Moret ⁽¹⁾ / Purée pomme pêche / Pain au levain ⁽²⁾

Mardi

Entrée : Potage potiron ⁽⁸⁾

Plat : Lasagnes à la bolognaise au bœuf (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

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

Mercredi

Entrée : Chou fleur vinaigrette (*fait maison*) ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Aiguillette de colin panée (*fait maison*) ⁽²⁾⁽⁵⁾⁽¹⁴⁾

Accompagnement : Frites ⁽²⁾⁽⁵⁾

Fromage/Dessert : Tomme noire ⁽¹⁾ / Poire / Pain au levain ⁽²⁾

Jeudi (menu végétarien)

Entrée : Salade verte - dés d'emmental ⁽¹⁾⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Couscous végétarien ⁽²⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Petit Suisse ⁽¹⁾ / Cake aux pépites de chocolat ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁷⁾ / Pain au levain ⁽²⁾

Vendredi

Entrée : Salade Coleslaw ⁽¹⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Calamars à l'américaine (*fait maison*) ⁽³⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾⁽¹³⁾⁽¹⁴⁾

Accompagnement : Riz Basmati (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Emmental (portion) Bio ⁽¹⁾ / Banane Bio / 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

