

Menu de la semaine du 10 au 16 novembre 2025

SCOLAIRES

Lundi

Entrée : 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 : 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 (menu végétarien)

Entrée : Carottes râpées Bio ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Menu Fromage ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁵⁾

Accompagnement : Poêlée méridionale (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾

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

Vendredi

Entrée : Betteraves Bio ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Poisson pané citron ⁽²⁾⁽⁵⁾⁽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⁾

(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.

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

