

Menu de la semaine du 15 au 21 décembre 2025

SCOLAIRES

Lundi

Entrée: Taboulé (2)(8)

Plat: Poulet rôti au jus (fait maison) (8)

Accompagnement: Chou-fleur persillé (fait maison) (1)(8)

Fromage/Dessert : Babybel Bio (*label AB*) (1) / Pomme Bio (*label AB*)

Pain au levain (2)

Mardi (Menu Végétarien)

Entrée : Salade de blé-maïs-avocat (2)(9)(12)

Plat: Couscous végétarien

Accompagnement : Semoule aux petits légumes *(fait maison)* (1)(2)(8) **Fromage/Dessert :** Yaourt fermier Bio (Tarn) *(label AB)* (1) / Kiwi

Pain au levain (2)

Mercredi

Entrée : Betteraves Bio (*label AB*) (9)(12)

Plat : Escalope de volaille sauce normande (fait maison) (1)(2)(8)(12)

Accompagnement : Purée de patates douces (1)(8)

Fromage/Dessert: Comté (label AOP) (1) / Cake au citron (fait maison) (1)(2)(4)(7)

Pain au levain (2)

Jeudi

Entrée : Salade Coleslaw (1)(4)(9)

Plat: Poisson pané (2)

Accompagnement: Duo de courgettes (fait maison) (1)(8)

Fromage/Dessert: Petit Louis (1) / Banane

Pain au levain (2)

Vendredi (Repas de Noël)

Entrée : Mousse de canard (1)(8)(12)

Plat : Civet de canard (*fait maison*) (1)(2)(8)(12) **Accompagnement :** Pommes de Noël (1)(2)(8)(12)

Fromage/Dessert: Bûche de Noël (fait maison) (1)(2)(4)(7) / Clémentine

Pain au levain (2) Père Noël chocolat (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 : <u>j.garcia@ville-castres.fr</u>. 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

























