

Menu de la semaine du 22 au 28 décembre 2025

SCOLAIRES (vacances scolaires)

Lundi (Menu Végétarien)

Entrée : Salade de mandarines

Plat : Menu Fromage ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾

Accompagnement : Brocolis au gratin (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Yaourt nature Bio (*label AB*) ⁽¹⁾ / Banane

Pain au levain ⁽²⁾

PLUMETIS

Mardi

Entrée : Pomelos

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

Accompagnement : Lentilles Bio (*fait maison, label AB*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Emmental (portion) Bio ⁽¹⁾ / Purée pomme pêche

Pain au levain ⁽²⁾

S/porc : Saucisse de dinde ⁽⁸⁾⁽¹²⁾

MADELEINE

Mercredi

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

Plat : Sauté de veau sauce Marengo (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

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

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

Pain au levain ⁽²⁾

PÈRE NOËL CHOCOLAT

Jeudi (Féried – Noël)

Vendredi (Structure fermée)

(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

