

Menu de la semaine du 2 au 8 février 2026

CRÊCHES

Lundi

Entrée : Mixé de haricots verts / Céleri Rémoulade ⁽⁴⁾⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Paupiette de dinde (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Petits Pois (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Crêpe ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾ / Pâte à tartiner ⁽¹⁾⁽⁷⁾⁽¹¹⁾

Pain au levain ⁽²⁾

Mardi

Entrée : Mixé de potiron / Œufs vinaigrette ⁽⁴⁾⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Boulettes de bœuf sauce catalane (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Pâtes « escargot » (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Vache qui rit Bio (*label AB*) ⁽¹⁾ / Ananas frais

Pain au levain ⁽²⁾

Mercredi

Entrée : Mixé d'épinards / Salade Iceberg

Plat : Rôti de veau sauce normande ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

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

Fromage/Dessert : Comté (*label AOP*) ⁽¹⁾ / Banane

Pain au levain ⁽²⁾

Jeudi

Entrée : Mixé de carottes / Salade de mandarines

Plat : Coq au vin (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Carottes Vichy Bio + Pommes vapeur (*label AB, fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Yaourt brassé myrtilles ⁽¹⁾ / Palet breton ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁷⁾

Pain au levain ⁽²⁾

Vendredi

Entrée : Mixé de courgettes / Betteraves Bio (*label AB*) ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Poisson Bordelaise ⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹⁴⁾

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

Fromage/Dessert : Edam ⁽¹⁾ / Clémentine Bio (*label AB*)

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

