

Menu de la semaine du 26 janvier au 1^{er} février 2026

CRÈCHES

Lundi

Entrée : Mixé d'épinards / Betteraves Bio (*label AB*) ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾
Plat : Omelette pommes de terre (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾
Accompagnement : Gratin de légumes d'hiver (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾
Fromage/Dessert : Kiri Bio (*label AB*) ⁽¹⁾ / Banane
Pain au levain ⁽²⁾

Mardi

Entrée : Mixé de carottes / Potage de légumes Bio (*label AB*) ⁽⁸⁾
Plat : Escalope de volaille au jus (*fait maison*) ⁽⁸⁾
Accompagnement : Haricots verts (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾
Fromage/Dessert : Fromage blanc Bio (*label AB*) ⁽¹⁾ / Orange Bio (*label AB*)
Pain au levain ⁽²⁾

Mercredi

Entrée : Mixé de courgettes / Radis et beurre ⁽¹⁾
Plat : Paleron de bœuf sauce bourguignonne ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾
Accompagnement : Pommes de terre vapeur
Fromage/Dessert : Saint Moret ⁽¹⁾ / Pêche au sirop ⁽¹²⁾
Pain au levain ⁽²⁾

Jeudi

Entrée : Mixé de betteraves / Taboulé ⁽²⁾⁽⁸⁾
Plat : Rôti de dinde sauce Mornay ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾
Accompagnement : Poêlée méridionale ⁽¹⁾⁽⁸⁾
Fromage/Dessert : Yaourt fermier Bio (*label AB*) ⁽¹⁾ / Kiwi
Pain au levain ⁽²⁾

Vendredi

Entrée : Mixé de potiron / Carottes râpées Bio (*label AB*) ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾
Plat : Filet de colin sauce crevettes (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾⁽¹⁴⁾
Accompagnement : Duo de courgettes + purée (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾
Fromage/Dessert : Cantal (*label AOP*) ⁽¹⁾ / Purée pomme-coing
Pain au levain ⁽²⁾

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

