

## Menu de la semaine du 16 au 22 février 2026

### SCOLAIRES

#### Lundi

**Entrée :** Salade de chou-fleur (*fait maison*) <sup>(8)(9)(12)</sup>  
**Plat :** Poulet basquaise (*fait maison*) <sup>(1)(2)(8)(12)</sup>  
**Accompagnement :** Poêlée méridionale (*fait maison*) <sup>(1)(8)</sup>  
**Fromage/Dessert :** Samos <sup>(1)</sup> / Purée de pruneaux  
*Pain au levain* <sup>(2)</sup>

#### Mardi (Menu végétarien)

**Entrée :** Potage de potiron <sup>(8)</sup>  
**Plat :** Œufs Florentine (*fait maison*) <sup>(1)(2)(4)(8)</sup>  
**Accompagnement :** Epinards au gratin (*fait maison*) <sup>(1)(2)(8)</sup>  
**Fromage/Dessert :** Petit Louis <sup>(1)</sup> / Orange bio (UE) (*label AB*)  
*Pain au levain* <sup>(2)</sup>

#### Mercredi

**Entrée :** Salade de pommes de terre <sup>(4)(8)(9)(12)</sup>  
**Plat :** Paleron sauce bourguignonne <sup>(1)(2)(8)(12)</sup>  
**Accompagnement :** Haricots beurre (*fait maison*) <sup>(1)(8)</sup>  
**Fromage/Dessert :** Brebis crème <sup>(1)</sup> / Flan aux œufs <sup>(1)(4)</sup>  
*Pain au levain* <sup>(2)</sup>

#### Jeudi

**Entrée :** Salade de mandarines  
**Plat :** Emincé de volaille au curry (*fait maison*) <sup>(1)(2)(8)(12)</sup>  
**Accompagnement :** Semoule tradition (*fait maison*) <sup>(1)(2)(8)</sup>  
**Fromage/Dessert :** Edam <sup>(1)</sup> / Kiwi  
*Pain au levain* <sup>(2)</sup>

#### Vendredi (Nouvel an Chinois)

**Entrée :** Nems de volaille <sup>(2)(5)(8)(10)</sup>  
**Plat :** Blanquette de poisson thaï (*fait maison*) <sup>(1)(2)(3)(8)(10)(11)(12)(13)(14)</sup>  
**Accompagnement :** Riz cantonais (*fait maison*) <sup>(1)(4)(8)</sup>  
**Fromage/Dessert :** Yaourt nature bio (UE) (*label AB*) <sup>(1)</sup> / Ananas frais  
*Pain au levain* <sup>(2)</sup>

(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](mailto: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 qualités*

