

Menu de la semaine du 2 au 8 février 2026

SCOLAIRES

Lundi (Chandeleur)

Entrée : 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 (Menu végétarien)

Entrée : Potage potiron ⁽⁸⁾

Plat : Couscous végétarien (*fait maison*) ⁽⁸⁾

Accompagnement : Sémoule aux petits légumes (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾

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

Pain au levain ⁽²⁾

Mercredi

Entrée : Salade d'endives, croûtons ⁽²⁾

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 : Salade de mandarines

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

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

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

Pain au levain ⁽²⁾

Vendredi

Entrée : 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 (UE) (*label AB*)

Pain au levain ⁽²⁾

(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

