

Menu de la semaine du 9 au 15 février 2026

SCOLAIRES

Lundi (Menu végétarien)

Entrée : Salade de haricots verts (*fait maison*) ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Tarte légumes ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾

Accompagnement : Purée pois chiche ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Chavroux ⁽¹⁾ / Orange bio (UE) (*label AB*)

Pain au levain ⁽²⁾

Mardi

Entrée : Friand au fromage ⁽¹⁾⁽²⁾

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

Accompagnement : Duo de courgettes (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Cantal (UE) (*label AOP*) ⁽¹⁾ / Biscuit moelleux nature ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁷⁾

Pain au levain ⁽²⁾

Mercredi

Entrée : Salade de maïs, blé, avocat (*fait maison*) ⁽²⁾⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Daube de joue de bœuf (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Brocolis sautés (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Yaourt fermier ⁽¹⁾ / Pêches au sirop ⁽¹²⁾

Pain au levain ⁽²⁾

Jeudi

Entrée : Potage de carottes ⁽⁸⁾

Plat : Lasagnes ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Petit Suisse ⁽¹⁾ / Purée pomme/banane

Pain au levain ⁽²⁾

Vendredi

Entrée : Macédoine ⁽⁴⁾⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Filet de merlu sauce écossaise (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾⁽¹³⁾⁽¹⁴⁾

Accompagnement : Poêlée indienne, blé (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Babybel bio (UE) (*label AB*) ⁽¹⁾ / Banane 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

