

Menu de la semaine du 2 au 8 mars 2026

CRÈCHES

Lundi

Entrée : Mixé d'épinards / Macédoine ⁽⁴⁾⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

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

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

Fromage/Dessert : Yaourt fermier ⁽¹⁾ / Purée Pomme/Ananas

Pain au levain ⁽²⁾

Mardi

Entrée : Mixé de courgettes / Potage de légumes Bio (*label AB*) ⁽⁸⁾

Plat : Saucisse (*fait maison*) ⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Lentilles Bio (*label AB*) (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Petit Suisse ⁽¹⁾ / Clémentine

Pain au levain ⁽²⁾

Mercredi

Entrée : Mixé de potiron / Salade verte aux croûtons ⁽²⁾⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Joue de bœuf en daube (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Jeune carottes (*fait maison*) ⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Camembert ⁽¹⁾ / Salade de fruits

Pain au levain ⁽²⁾

Jeudi

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

Plat : Jambon blanc ⁽⁸⁾

Accompagnement : Gratin de semoule (Gnocchi) (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Fromage blanc Bio (*label AB*) ⁽¹⁾ / Confiture fraise

Pain au levain ⁽²⁾

Vendredi

Entrée : Mixé de betteraves / Salade de pâtes (*fait maison*) ⁽²⁾⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Colin sauce maltaise (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾⁽¹⁴⁾

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

Fromage/Dessert : Cantal (*label AOP*) ⁽¹⁾ / Pomme 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

