

Menu de la semaine du 16 au 22 mars 2026

SCOLAIRES

Lundi (Menu végétarien)

Entrée : Betteraves Bio (*label AB*) ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾ / Lentilles Bio (*label AB*) (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Plat : Épinards au gratin (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Edam ⁽¹⁾ / Banane

Pain au levain ⁽²⁾

Mardi

Entrée : Salade de mandarines ⁽¹²⁾

Plat : Goulach (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

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

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

Pain au levain ⁽²⁾

Mercredi

Entrée : Macédoine ⁽⁴⁾⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Escalope de porc au jus (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Accompagnement : Purée de céleri ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Mimolette ⁽¹⁾ / Purée pomme ananas

Pain au levain ⁽²⁾

Ss porc : escalope de dinde (fait maison)

Jeudi

Entrée : Pomelos

Plat : Émincé de volaille au curry (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

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

Fromage/Dessert : Yaourt brassé Bio (*UE*) (*label AB*) ⁽¹⁾ / Mini roulé framboise ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽¹²⁾

Pain au levain ⁽²⁾

Vendredi

Entrée : Potage de légumes Bio (*label AB*) (*fait maison*) ⁽⁸⁾

Plat : Penne régates du pêcheur (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾⁽¹⁴⁾

Fromage/Dessert : Chavroux ⁽¹⁾ / Kiwi

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 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

