

Menu de la semaine du 2 au 8 mars 2026

SCOLAIRES (vacances scolaires)

Lundi

Entrée : 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 : Potage de légumes Bio (*label AB*) (*fait maison*) ⁽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 : Salade verte aux croûtons ⁽²⁾⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

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

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

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

Pain au levain ⁽²⁾

Jeudi (Menu végétarien)

Entrée : Betteraves Bio (*label AB*) ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Trio de légumes Bio (*label AB*) (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽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 : 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⁾

(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

