

Menu de la semaine du 9 au 15 mars 2026

SCOLAIRES

Lundi (Menu végétarien)

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

Plat : Tarte aux légumes ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾

Accompagnement : Purée Pois chiche Bio (*label AB*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Emmental (portion) Bio (*UE*) (*label AB*) ⁽¹⁾ / Ananas frais

Pain au levain ⁽²⁾

Mardi

Entrée : Velouté de courgettes ⁽⁸⁾

Plat : Cassoulet (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Kiri Bio (*UE*) (*label AB*) ⁽¹⁾ / Orange Bio (*UE*) (*label AB*)

Pain au levain ⁽²⁾

Mercredi

Entrée : Taboulé ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Plat : Rôti de veau sauce Normande (*label Rouge*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Poêlée méridionale (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Comté (*label AOP*) ⁽¹⁾ / Purée pomme pêche

Pain au levain ⁽²⁾

Jeudi

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

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

Accompagnement : Pommes vapeur

Fromage/Dessert : Yaourt nature Bio (*UE*) (*label AB*) ⁽¹⁾ / Plumetis ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾

Pain au levain ⁽²⁾

Vendredi

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

Plat : Poisson Meunière ⁽²⁾⁽⁵⁾⁽¹⁴⁾

Accompagnement : Trio de légumes Bio (*label AB*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Babybel Bio (*UE*) (*label AB*) ⁽¹⁾ / Poire

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

