

Menu de la semaine du 23 au 29 mars 2026

CRÊCHES

Lundi

Entrée : Mixé de carottes / Céleri rémoulade ⁽⁴⁾⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Escalope de volaille sauce crème (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Accompagnement : Gratin de brocolis (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Petit Louis ⁽¹⁾ / Pomme bio (*label AB*)

Pain au levain ⁽²⁾

Mardi

Entrée : Mixé de haricots verts / Potage de potiron ⁽⁸⁾

Plat : Paella garnie (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾⁽¹³⁾⁽¹⁴⁾

Fromage/Dessert : Pyrénées (croûte noire) ⁽¹⁾ / Banane bio (*label AB*)

Pain au levain ⁽²⁾

Mercredi

Entrée : Mixé de potiron / Friand au fromage ⁽¹⁾⁽²⁾

Plat : Filet de colin au jus (*fait maison*) ⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹⁴⁾

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

Fromage/Dessert : Yaourt fermier ⁽¹⁾ / Purée pommes

Pain au levain ⁽²⁾

Jeudi

Entrée : Mixé de courgettes / Salade Coleslaw ⁽⁴⁾⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Sauté de veau aux petits légumes (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Macaronis bio (*label AB*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Babybel bio (*label AB*) ⁽¹⁾ / Quatre quart ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁷⁾⁽¹²⁾

Pain au levain ⁽²⁾

Vendredi

Entrée : Mixé de betteraves / Salade de pomme de terre au thon ⁽⁴⁾⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾⁽¹⁴⁾

Plat : Filet de hoki sauce citron (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾⁽¹⁴⁾

Accompagnement : Haricots beurre (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Saint Moret bio (*label AB*) ⁽¹⁾ / Clémentine 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

