

Menu de la semaine du 30 mars au 5 avril 2026

CRÊCHES

Lundi

Entrée : Mixé de courgettes / Potage aux légumes bio (*label AB*) (*fait maison*) ⁽⁸⁾

Plat : Chipolatas (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

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

Fromage/Dessert : Yaourt vanille bio (*label AB*) ⁽¹⁾ / Poire

Pain au levain ⁽²⁾

Mardi

Entrée : Mixé de potiron / Taboulé ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Plat : Boulettes de bœuf bio sauce forestière (*label AB*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

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

Fromage/Dessert : Vache qui rit bio (*label AB*) ⁽¹⁾ / Purée pommes, pêches

Pain au levain ⁽²⁾

Mercredi

Entrée : Mixé de haricots verts ⁽⁸⁾ / Pamplemousse + sucre

Plat : Jambon bleu ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Accompagnement : Purée de céleri ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Comté (*label AOP*) ⁽¹⁾ / Liégeois aux fruits

Pain au levain ⁽²⁾

Jeudi

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

Plat : Omelette au fromage (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾

Accompagnement : Pommes de terre rissolées ⁽¹⁾⁽⁸⁾

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

Pain au levain ⁽²⁾

Vendredi

Entrée : Mixé d'épinards / Salade Iceberg ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Calamars à l'américaine (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾⁽¹³⁾⁽¹⁴⁾

Accompagnement : Riz basmati (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Yaourt brassé bio (*label AB*) ⁽¹⁾ / Poisson d'avril en chocolat ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽¹¹⁾

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

