

Menu de la semaine du 13 au 19 avril 2026

SCOLAIRES

Lundi

Entrée : Salade de mandarines ⁽¹²⁾

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

Accompagnement : Trio de légumes bio (*fait maison*) (*label AB*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Yaourt brassé bio (UE) (*label AB*) ⁽¹⁾ / Pomme bio (UE) (*label AB*)

Pain au levain ⁽²⁾

Mardi

Entrée : Potage de carottes (*fait maison*) ⁽⁸⁾

Plat : Paëlla (plat garni) (*fait maison*) ⁽³⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾⁽¹³⁾

Fromage/Dessert : Babybel bio (UE) (*label AB*) ⁽¹⁾ / Kiwi

Pain au levain ⁽²⁾

Mercredi

Entrée : Salade de tomates ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Paupiette de dinde (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Accompagnement : Petits pois (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Pyrénées (croûte noire) ⁽¹⁾ / Eclair au chocolat ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁷⁾

Pain au levain ⁽²⁾

Jeudi (Menu végétarien)

Entrée : Radis beurre ⁽¹⁾

Plat : Tarte aux légumes (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾

Accompagnement : Pommes rissolées

Fromage/Dessert : Camembert ⁽¹⁾ / Clémentine

Pain au levain ⁽²⁾

Vendredi

Entrée : Betteraves bio (*label AB*)

Plat : Filet de colin sauce crevettes (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾⁽¹⁴⁾

Accompagnement : Poêlée méridionale, blé (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Cantal (UE) (*label AOP*) ⁽¹⁾ / Purée pomme

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

