

## Menu de la semaine du 23 au 29 mars 2026

### SCOLAIRES

#### Lundi (Menu végétarien)

**Entrée :** Céleri rémoulade <sup>(4)(8)(9)(12)</sup>

**Plat :** Macaronis bio (*label AB*) (*fait maison*) <sup>(1)(2)(8)</sup>

**Accompagnement :** Gratin de brocolis (*fait maison*) <sup>(1)(4)(8)</sup>

**Fromage/Dessert :** Petit Louis <sup>(1)</sup> / Pomme bio (UE) (*label AB*)

*Pain au levain* <sup>(2)</sup>

#### Mardi

**Entrée :** Potage de potiron <sup>(8)</sup>

**Plat :** Paella garnie (*fait maison*) <sup>(1)(3)(8)(12)(13)(14)</sup>

**Fromage/Dessert :** Pyrénées (croûte noire) <sup>(1)</sup> / Banane bio (UE) (*label AB*)

*Pain au levain* <sup>(2)</sup>

#### Mercredi

**Entrée :** Friand au fromage <sup>(1)(2)</sup>

**Plat :** Poisson pané <sup>(2)(5)(14)</sup>

**Accompagnement :** Duo de courgettes (*fait maison*) <sup>(1)(8)</sup>

**Fromage/Dessert :** Yaourt fermier <sup>(1)</sup> / Purée pommes

*Pain au levain* <sup>(2)</sup>

#### Jeudi

**Entrée :** Salade Coleslaw <sup>(4)(8)(9)(12)</sup>

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

**Accompagnement :** Purée <sup>(1)(8)</sup>

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

*Pain au levain* <sup>(2)</sup>

#### Vendredi

**Entrée :** Salade de pomme de terre au thon <sup>(4)(8)(9)(12)(14)</sup>

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

**Accompagnement :** Haricots beurre (*fait maison*) <sup>(1)(8)</sup>

**Fromage/Dessert :** Saint Moret bio (UE) (*label AB*) <sup>(1)</sup> / Clémentine bio (UE) (*label AB*)

*Pain au levain* <sup>(2)</sup>

(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](mailto: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*

