

Menu de la semaine du 30 mars au 5 avril 2026

SCOLAIRES

Lundi

Entrée : 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⁾

Ss porc : saucisse de volaille (fait maison)

Mardi

Entrée : 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 (UE) (*label AB*) ⁽¹⁾ / Purée pommes, pêches

Pain au levain ⁽²⁾

Mercredi

Entrée : Pamplemousse + sucre

Plat : Cordon bleu ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁵⁾

Accompagnement : Purée de céleri ⁽¹⁾⁽⁸⁾

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

Pain au levain ⁽²⁾

Jeudi (Menu végétarien)

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

Plat : Épinards au gratin ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾

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

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

Pain au levain ⁽²⁾

Vendredi

Entrée : Salade verte ⁽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 (UE) (*label AB*) ⁽¹⁾ / Poisson d'avril en chocolat ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽¹¹⁾

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

