

Menu de la semaine du 11 au 17 mai 2026

CRÈCHES

Lundi

Entrée : Mixé de potiron / Céleri rémoulade ⁽¹⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Gratin de pommes de terre de dinde (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Fromage/Dessert : Samos ⁽¹⁾ / Orange

Pain au levain ⁽²⁾

Mardi

Entrée : Mixé de courgettes / Pastèque

Plat : Escalope de porc au jus (*fait maison*) ⁽⁸⁾

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

Fromage/Dessert : Camembert ⁽¹⁾ / Plumetis ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁷⁾

Pain au levain ⁽²⁾

Mercredi

Entrée : Mixé de carottes / Brocolis vinaigrette ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Sauté de veau Marengo (*fait maison*) (*label Rouge*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Penne régata bio (*fait maison*) (*label AB*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Petit suisse sucré ⁽¹⁾ / Purée de pomme-banane

Pain au levain ⁽²⁾

Jeudi (Férié)

Vendredi (Pont de l'Ascension)

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

