

## Menu de la semaine du 25 au 31 mai 2026

### CRÈCHES

#### Lundi (Férié)

#### Mardi (Menu végétarien)

**Entrée :** Mixé de carottes / Macédoine <sup>(4)(8)(9)(12)</sup>

**Plat :** Boulettes de bœuf bio sauce catalane (*label AB*) <sup>(1)(2)(8)(12)</sup>

**Accompagnement :** Semoule aux légumes (*fait maison*) <sup>(1)(2)(8)</sup>

**Fromage/Dessert :** Kiri bio (*label AB*) <sup>(1)</sup> / Nectarine

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

#### Mercredi

**Entrée :** Mixé de courgettes / Brocolis en salade (*fait maison*) <sup>(8)(9)(12)</sup>

**Plat :** Rôti de veau au jus (*label Rouge*) <sup>(8)</sup>

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

**Fromage/Dessert :** Petit suisse sucré <sup>(1)</sup> / Ananas frais

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

#### Jeudi

**Entrée :** Mixé de potiron / Carottes bio râpées (*label AB*) <sup>(8)(9)(12)</sup>

**Plat :** Paëlla (plat garni) (*fait maison*) <sup>(3)(8)(12)(13)</sup>

**Fromage/Dessert :** Tartare aux noix <sup>(1)</sup> / Abricot

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

#### Vendredi

**Entrée :** Mixé d'épinards / Salade de pommes de terre <sup>(4)(8)(9)(12)</sup>

**Plat :** Filet de colin à la provençale (*fait maison*) <sup>(1)(2)(8)(12)(13)(14)</sup>

**Accompagnement :** Poêlée méridionale, blé (*fait maison*) <sup>(1)(2)(8)</sup>

**Fromage/Dessert :** St Moret bio (*label AB*) <sup>(1)</sup> / Crème chocolat <sup>(1)(4)</sup>

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

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*

