

Menu de la semaine du 27 avril au 3 mai 2026

CRÈCHES

Lundi

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

Plat : Chipolatas (*fait maison*) ⁽⁸⁾⁽¹²⁾

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

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

Pain au levain ⁽²⁾

Ss porc : Escalope de volaille

Mardi

Entrée : Mixé de potiron / Chou-fleur bio vinaigrette (*fait maison*) (*label AB*) ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

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

Accompagnement : Purée de potiron ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : St Moret bio (*label AB*) ⁽¹⁾ / Orange

Pain au levain ⁽²⁾

Mercredi

Entrée : Mixé d'épinards / Salade de pommes de terre ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Filet de merlu sauce Mornay (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾

Accompagnement : Duo de carottes (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Yaourt fermier ⁽¹⁾ / Purée banane-fraise

Pain au levain ⁽²⁾

Jeudi

Entrée : Mixé de betteraves / Salade Iceberg

Plat : Poulet rôti au jus (*fait maison*) ⁽⁸⁾

Accompagnement : Pommes rissolées

Fromage/Dessert : Samos ⁽¹⁾ / Banane

Pain au levain ⁽²⁾

Vendredi (Férié)

Toutes les viandes bovines servies (bœuf et veau) sont garanties type : race à viande nés, 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

