

## Menu de la semaine du 4 au 10 mai 2026

### CRÈCHES

#### Lundi

**Entrée :** Mixé de carottes / Salade de mandarines <sup>(12)</sup>

**Plat :** Coquillettes bio bolognaise (*fait maison*) (*label AB*) <sup>(1)(2)(8)(12)</sup>

**Fromage/Dessert :** Yaourt brassé bio (*label AB*) <sup>(1)</sup> / Banane  
*Pain au levain* <sup>(2)</sup>

#### Mardi

**Entrée :** Mixé de haricots verts / Salade blé, maïs, avocat (*fait maison*) <sup>(2)(8)(9)(12)</sup>

**Plat :** Saucisse (*fait maison*) <sup>(8)(12)</sup>

**Accompagnement :** Lentilles bio (*fait maison*) (*label AB*) <sup>(1)(8)</sup>

**Fromage/Dessert :** Vache qui rit bio (*label AB*) <sup>(1)</sup> / Pomme bio (*label AB*)  
*Pain au levain* <sup>(2)</sup>

#### Mercredi

**Entrée :** Mixé d'épinards / Salade de betteraves bio (*label AB*) <sup>(8)(9)</sup>

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

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

**Fromage/Dessert :** Tartare nature <sup>(1)</sup> / Flan nappé <sup>(1)(4)</sup>  
*Pain au levain* <sup>(2)</sup>

#### Jeudi

**Entrée :** Mixé de potiron / Taboulé <sup>(1)(2)(8)</sup>

**Plat :** Coq au vin (*fait maison*) <sup>(1)(8)(12)</sup>

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

**Fromage/Dessert :** Cantal (*label AOP*) <sup>(1)</sup> / Purée pomme-coing  
*Pain au levain* <sup>(2)</sup>

#### Vendredi (Férié)

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*

