

Menu de la semaine du 25 au 31 mai 2026

SCOLAIRES

Lundi (Férié)

Mardi (Menu végétarien)

Entrée : Macédoine ⁽⁴⁾⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Couscous de légumes (*fait maison*) ⁽⁸⁾

Accompagnement : Semoule aux légumes (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Kiri bio (UE) (*label AB*) ⁽¹⁾ / Nectarine

Pain au levain ⁽²⁾

Mercredi

Entrée : Brocolis en salade (*fait maison*) ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Rôti de veau au jus (*label Rouge*) ⁽⁸⁾

Accompagnement : Haricots verts (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Petit suisse sucré ⁽¹⁾ / Ananas frais

Pain au levain ⁽²⁾

Jeudi

Entrée : Carottes bio râpées (*label AB*) ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Paëlla (plat garni) (*fait maison*) ⁽³⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾⁽¹³⁾

Fromage/Dessert : Tartare aux noix ⁽¹⁾ / Abricot

Pain au levain ⁽²⁾

Vendredi

Entrée : Salade de pommes de terre ⁽⁴⁾⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

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

Accompagnement : Poêlée méridionale, blé (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾

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

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

