

Menu de la semaine du 1^{er} au 7 juin 2026

CRECHES

Lundi

Entrée : Mixé de potiron/ Pastèque

Plat : Ragout de dinde ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Légumes ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Babybel bio ⁽¹⁾ / Pêche

Pain au levain ⁽²⁾

Mardi

Entrée : Mixé de Betteraves/ Salade de mandarines ⁽¹²⁾

Plat : Omelette Bio au Fromage ⁽¹⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾

Accompagnement : Pommes rissolées ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Yaourt brassé bio ⁽¹⁾ / Abricots

Pain au levain ⁽²⁾

Mercredi

Entrée : Mixé de courgettes/ Salade de blé, maïs, avocat ⁽²⁾⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Rôti bœuf bio au jus ⁽⁸⁾

Accompagnement : Carottes bio Vichy ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Petit suisse sucré ⁽¹⁾ / Purée pomme coing

Pain au levain ⁽²⁾

Jeudi

Entrée : Mixé de carottes/ Salade de tomates ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Poulet rôti au jus ⁽⁸⁾

Accompagnement : Duo de courgettes ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Fromage blanc ⁽¹⁾ / Compote Pomme-Banane

Pain au levain ⁽²⁾

Vendredi

Entrée : Mixé de haricots verts/ Salade Iceberg

Plat : Calamars sauce américaine ⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾⁽¹³⁾⁽¹⁴⁾

Accompagnement : Riz Basmati ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Tome noire ⁽¹⁾ / Melon

Pain au levain ⁽²⁾

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

