

## Menu de la semaine du 8 au 14 juin 2026

### CRECHES

#### Lundi

**Entrée :** Mixé de potiron/ Betteraves <sup>(8)(9)</sup>

**Plat :** Paupiette de dinde au jus <sup>(1)(8)</sup>

**Accompagnement :** Pommes vapeur <sup>(1)(8)</sup>

**Fromage/Dessert :** Babybel bio <sup>(1)</sup> / Pêche

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

#### Mardi

**Entrée :** Mixé de courgettes/ Salade de brocolis <sup>(8)(9)(12)</sup>

**Plat :** Sauté de porc Marengo <sup>(1)(2)(8)(12)</sup>

**Accompagnement :** Purée pois chiche bio <sup>(1)(8)</sup>

**Fromage/Dessert :** Camembert <sup>(1)</sup> / Purée pomme ananas

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

#### Mercredi

**Entrée :** Mixé de carottes/ Pastèque

**Plat :** Escalope de volaille au jus <sup>(8)</sup>

**Accompagnement :** Duo de carottes <sup>(1)(8)</sup>

**Fromage/Dessert :** Yaourt brassé bio <sup>(1)</sup> / Orange

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

#### Jeudi

**Entrée :** Mixé de betteraves/ Salade de tomates <sup>(8)(9)(12)</sup>

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

**Accompagnement :** Lentilles <sup>(1)(8)</sup>

**Fromage/Dessert :** Petit Louis Tartine <sup>(1)</sup> / Quatre quart aux pépites de chocolat maison <sup>(1)(2)(4)(7)(11)</sup>

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

#### Vendredi

**Entrée :** Mixé d'épinards/ Coupelle volaille <sup>(1)(2)(8)(12)</sup>

**Plat :** Flet lieu noir, sauce crevettes <sup>(1)(2)(3)(8)(12)(14)</sup>

**Accompagnement :** Trio de légumes bio <sup>(1)(8)</sup>

**Fromage/Dessert :** Chanteneige <sup>(1)</sup> / Cerises

*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*

