

Menu de la semaine du 15 au 21 juin 2026

SCOLAIRES

Lundi

Entrée : Céleri Rémoulade ⁽¹⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Gratin de poissons ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾⁽¹⁴⁾

Fromage/Dessert : Petit suisse sucré ⁽¹⁾ / Nectarine
Pain au levain ⁽²⁾

Mardi

Entrée : Melon

Plat : Mixed grill

Accompagnement : Frites ⁽²⁾⁽⁵⁾

Fromage/Dessert : Six de Savoie ⁽¹⁾ / Purée pomme
Pain au levain ⁽²⁾

Mercredi

Entrée : Salade de tomates ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Daube de jour de bœuf ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Batonnets de carottes ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Crème à la vanille ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾ / Pêche
Pain au levain ⁽²⁾

Jeudi (Menu végétarien)

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

Plat : Penne régata ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾

Accompagnement : Gratin d'épinards ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Yaourt ⁽¹⁾ / Moelleux citron ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁷⁾
Pain au levain ⁽²⁾

Vendredi

Entrée : Salade de haricots verts ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Filet de hoki, sauce citron ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹⁴⁾

Accompagnement : Poêlée indienne, riz ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Edam ⁽¹⁾ / Abricot
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

