

Menu de la semaine du 13 au 19 juillet 2026

CRECHES

Lundi

Entrée : Mixé de courgettes/ Salade de pâtes ⁽²⁾⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Sauté de dinde aux olives ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Carottes bio Vichy ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Chanteneige ⁽¹⁾ / Abricots

Pain au levain ⁽²⁾

Mardi

-FERIE-

Mercredi

Entrée : Mixé de haricots verts/ Salade iceberg

Plat : Roti de porc Label rouge, Mayonnaise ⁽¹⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Chips + haricots verts salade ⁽²⁾⁽⁵⁾⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Fromage/Dessert : Yaourt brassé ⁽¹⁾ / Prune

Pain au levain ⁽²⁾

Jeudi

Entrée : Mixé de carottes/ Escalope de veau/ Melon

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

Accompagnement : Semoule aux petits légumes ⁽²⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Flan aux œufs ⁽¹⁾⁽⁴⁾ / Purée de pommes pruneaux

Pain au levain ⁽²⁾

Vendredi

Entrée : Mixé d'épinards/ Cœur de palmier ⁽⁸⁾

Plat : Hoki, sauce écossaise ⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾⁽¹³⁾⁽¹⁴⁾

Accompagnement : Tomate provençale ⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Mimolette ⁽¹⁾ / Nectarine

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

