

Menu de la semaine du 20 au 26 juillet 2026

CRECHES

Lundi

Entrée : Mixé de betteraves/ Salade haricots verts ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Poulet rôti ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Accompagnement : Purée ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Gouda ⁽¹⁾ / Purée Pomme-coing

Pain au levain ⁽²⁾

Mardi

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

Plat : Omelette bio au fromage ⁽¹⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Trio de légumes bio ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Fromage blanc ⁽¹⁾ / Abricots

Pain au levain ⁽²⁾

Mercredi

Entrée : Mixé de potiron/ Melon, Jambon blanc ⁽⁸⁾

Plat : Cœur de laitue + salade de perle ⁽²⁾⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Fromage/Dessert : Vache qui rit ⁽¹⁾ / Pêche

Pain au levain ⁽²⁾

Jeudi

Entrée : Mixé d'épinard + escalope de veau/ Macédoine, vinaigrette ⁽⁴⁾⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Coquillettes bio bolognaise ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Fromage/Dessert : Yaourt nature ⁽¹⁾ / Raisin blanc

Pain au levain ⁽²⁾

Vendredi

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

Plat : Colin sauce citron ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾⁽¹⁴⁾

Accompagnement : Bâtonnière de légumes ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Chavroux ⁽¹⁾ / Orange

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

