

## Menu de la semaine du 29 juin au 5 juillet 2026

### CRECHES

#### Lundi

**Entrée :** Mixé de courgettes/ Macédoine <sup>(4)(8)(9)(12)</sup>

**Plat :** Raviolis <sup>(1)(2)(4)(8)</sup>

**Fromage/Dessert :** Six de Savoie <sup>(1)</sup> / Pomme  
*Pain au levain* <sup>(2)</sup>

#### Mardi

**Entrée :** Mixé de carottes/ Brocolis vinaigrette <sup>(8)(9)(12)</sup>

**Plat :** Saucisse rôti <sup>(1)(8)(12)</sup>

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

**Fromage/Dessert :** Crème chocolat <sup>(1)(2)(4)(11)</sup> / Banane  
*Pain au levain* <sup>(2)</sup>

#### Mercredi

**Entrée :** Mixé de haricots verts/ Salade de blé avocat maïs <sup>(2)(8)(9)(12)</sup>

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

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

**Fromage/Dessert :** Tartare <sup>(1)(8)</sup> / Nectarine  
*Pain au levain* <sup>(2)</sup>

#### Jeudi

**Entrée :** Mixé de potiron + Escalope de veau/ Melon

**Plat :** Rôti de bœuf bio froid, mayonnaise (Stick)

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

**Fromage/Dessert :** Petit Louis <sup>(1)</sup> / Purée de poire  
*Pain au levain* <sup>(2)</sup>

#### Vendredi

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

**Plat :** Filet de merlu au jus <sup>(8)(14)</sup>

**Accompagnement :** Haricots verts <sup>(1)(8)</sup>

**Fromage/Dessert :** Babybel <sup>(1)</sup> / Pêche  
*Pain au levain* <sup>(2)</sup>

Toutes les viandes bovines servies (bœuf et veau) sont garanties type : race à viande nés, 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*

