

## Menu de la semaine du 6 au 12 juillet 2026

### CRECHES

#### Lundi

**Entrée :** Mixé de carottes/ Salade de pommes de terre - thon <sup>(8)(9)(12)(14)</sup>

**Plat :** Escalope de veau au jus <sup>(1)(8)</sup>

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

**Fromage/Dessert :** Cantal <sup>(1)</sup> / Purée pomme pêche

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

#### Mardi

**Entrée :** Mixé de courgettes/ Betteraves bio, vinaigrette <sup>(8)(9)(12)</sup>

**Plat :** Poulet basquaise <sup>(1)(8)(12)</sup>

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

**Fromage/Dessert :** Petit suisse sucré <sup>(1)</sup> / Roulé abricots <sup>(1)(2)(4)(7)</sup>

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

#### Mercredi

**Entrée :** Mixé de potiron/ Pastèque

**Plat :** Rôti de dinde Label rouge avec mayonnaise <sup>(4)(8)(9)(12)</sup>

**Accompagnement :** Salade de riz et cœurs de palmier <sup>(8)(9)(12)</sup>

**Fromage/Dessert :** Samos <sup>(1)</sup> / Nectarine

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

#### Jeudi

**Entrée :** Mixé d'épinards/ Céleri rémoulade <sup>(4)(8)(9)(12)</sup>

**Plat :** Œufs bio florentine <sup>(1)(2)(4)</sup>

**Accompagnement :** Gratin d'épinards <sup>(1)(2)</sup>

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

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

#### Vendredi

**Entrée :** Mixé de haricots verts/ Taboulé <sup>(2)(8)(12)</sup>

**Plat :** Filet de lieu noir sauce citron <sup>(1)(3)(8)(12)(14)</sup>

**Accompagnement :** Courgettes sautées au curry <sup>(1)(8)</sup>

**Fromage/Dessert :** Saint Moret <sup>(1)</sup> / Ananas frais

*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*

