

Menu de la semaine du 13 au 19 juillet 2026

SCOLAIRES (vacances)

Lundi (Menu végétarien)

Entrée : Salade tomates – Maïs ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Raviolis végétariens ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Chanteneige ⁽¹⁾ / Abricots

Pain au levain ⁽²⁾

Mardi

-FERIE-

Mercredi

Entrée : Salade strasbourgeoise ⁽⁴⁾⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

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 : 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 : Coupelle de volaille ⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

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

Accompagnement : Tomates provençales ⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Mimolette ⁽¹⁾ / Nectarine

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

