

Menu de la semaine du 20 au 26 juillet 2026

SCOLAIRES (vacances)

Lundi

Entrée : 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 (Menu végétarien)

Entrée : Pizza bio végétarienne ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Plat : Gratin dauphinois ⁽¹⁾⁽⁸⁾

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

Fromage/Dessert : Fromage blanc ⁽¹⁾ / Abricots

Pain au levain ⁽²⁾

Mercredi

Entrée : Melon/ Jambon blanc ⁽⁸⁾

Plat : Salade verte + salade de perle ⁽²⁾⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

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

Pain au levain ⁽²⁾

Jeudi

Entrée : Macédoine ⁽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 : 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⁾

(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

