



Menu de la semaine du 3 au 9 août 2026

SCOLAIRES

Lundi

Entrée : Macédoine ⁽⁴⁾⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Sauté de dinde ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾

Accompagnement : Pommes vapeur

Fromage/Dessert : Yaourt brassé ⁽¹⁾ / Brugnon

Pain au levain ⁽²⁾

Mardi

Entrée : Salade de tomates ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Lasagnes ^{(1)(2)(8)/}

Fromage/Dessert : Crème au chocolat ^{(1)(2)(4)(9)(11)/} Plumetis ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁷⁾

Pain au levain ⁽²⁾

Mercredi (Repas froid)

Entrée : Melon

Plat : Rôti de porc Label rouge et mayonnaise ⁽¹⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Taboulé + Salade Coslow ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Fromage/Dessert : Fromage blanc ⁽¹⁾ / Abricots

Pain au levain ⁽²⁾

Jeudi (Menu végétarien)

Entrée : Pizza ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Plat : Œufs florentine ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Vache qui rit ⁽¹⁾ / Purée de pommes

Pain au levain ⁽²⁾

Vendredi

Entrée : Pastèque

Plat : Filet de colin sauce hollandaise ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾⁽¹⁴⁾

Accompagnement : Courgettes sautées curry ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Camembert ⁽¹⁾ / Pêche

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 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.
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

