



Menu de la semaine du 24 au 30 août 2026

SCOLAIRES

Lundi

Entrée : Brocolis vinaigrette ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Poulet basquaise ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Macaronis ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Samos ⁽¹⁾ / Pomme

Pain au levain ⁽²⁾

Mardi (Menu végétarien)

Entrée : Friand fromage ⁽¹⁾⁽²⁾

Plat : Haricots verts ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Semoule aux petits légumes ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Fromage/Dessert : Babybel ⁽¹⁾ / Raisins noirs

Pain au levain ⁽²⁾

Mercredi

Entrée : Salade de pâtes ⁽²⁾⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Sauté de porc aux petits légumes ⁽⁸⁾

Accompagnement : Carottes Vichy ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Petit suisse ⁽¹⁾ / Banane

Pain au levain ⁽²⁾

Jeudi

Entrée : Salade de choux fleur ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Rôti de bœuf froid, mayonnaise ⁽⁴⁾⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Pommes de terre rissolées

Fromage/Dessert : Yaourt brassé ⁽¹⁾ / Madeleine ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁷⁾

Pain au levain ⁽²⁾

Vendredi

Entrée : Melon

Plat : Poissons panés citron ⁽²⁾⁽¹⁴⁾

Accompagnement : Tomate provençale ⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Chanteneige ⁽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

