



Menus de la semaine du 5 au 11 octobre 2026 CRECHES

Lundi

Entrée : Mixé de potiron / Cake aux légumes (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾

Plat : Blanquette de colin Thaï (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾⁽¹³⁾⁽¹⁴⁾

Accompagnement : Poêlée Chinoise (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁸⁾⁽¹⁰⁾⁽¹¹⁾⁽¹²⁾

Fromage/Dessert : Petit Louis ⁽¹⁾ / Ananas frais

Pain au levain ⁽²⁾

Mardi

Entrée : Mixé de haricots verts / Salade de tomates du Tarn ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Saucisse du Tarn (*fait maison*) ⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Coquillettes bio du Tarn (*fait maison, label AB*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Lacaune ⁽¹⁾ / Raisins noir du Tarn

Pain au levain ⁽²⁾

Mercredi

Entrée : Mixé de carottes / Salade de brocolis (*fait maison*) ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Rôti de bœuf bio (*label AB*)

Accompagnement : Bâtonnière de légumes – pommes vapeur (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Vache qui rit bio (*label AB*) ⁽¹⁾ / Compote pomme-banane

Pain au levain ⁽²⁾

Jeudi

Entrée : Mixé de courgettes / Salade laitue crevettes ⁽³⁾⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Sauté de dinde sauce Colombo (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Purée de patates douces (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Yaourt bio vanille (*label AB*) ⁽¹⁾ / Cake coco (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁷⁾

Pain au levain ⁽²⁾

Vendredi

Entrée : Mixé d'épinards / Salade mandarines ⁽¹²⁾

Plat : Colin sauce maltaise (*fait maison*) ⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾⁽¹⁴⁾

Accompagnement : Poêlée indienne, blé (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Fromage blanc bio (*label AB*) ⁽¹⁾ / Confiture d'orange

Pain au levain ⁽²⁾

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.

