



Menus de la semaine du 12 au 18 octobre 2026 SCOLAIRES

Lundi

Entrée : Potage de légumes bio (*fait maison*, label AB) ⁽⁸⁾

Plat : Cassoulet toulousain (*fait maison*) ⁽⁸⁾⁽¹²⁾ / s/porc : cassoulet toulousain sans porc

Fromage/Dessert : Yaourt fermier sucré ⁽¹⁾ / Biscuit Grany chocolat ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁷⁾⁽¹¹⁾

Pain au levain ⁽²⁾

Mardi (Végétarien)

Entrée : Salade de haricots verts (*fait maison*) ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Pizza bio (label AB) ⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Gratin de légumes bio (*fait maison*, label AB) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Kiri bio (UE) (label AB) ⁽¹⁾ / Pomme bio (UE) (label AB)

Pain au levain ⁽²⁾

Mercredi

Entrée : Carottes bio râpées (label AB) ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Paleron sauce bourguignonne (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Gratin de brocolis (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Gâteau de semoule ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾ / Kiwi

Pain au levain ⁽²⁾

Jeudi

Entrée : Salade piémontaise (*fait maison*) ⁽⁴⁾⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Poulet rôti (*fait maison*)

Accompagnement : Duo de carottes (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Chanteneige ⁽¹⁾ / Purée pomme-pêche

Pain au levain ⁽²⁾

Vendredi

Entrée : Endives, dés de mimolette ⁽¹⁾⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Calamars à l'américaine (*fait maison*) ⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾⁽¹³⁾⁽¹⁴⁾

Accompagnement : Riz Basmati (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Pyrénées (croûte noire) ⁽¹⁾ / Banane bio (UE) (label AB)

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.

