



## Menus de la semaine du 19 au 25 octobre 2026

### CRECHES

#### Lundi

**Entrée :** Mixé d'épinards / Salade de brocolis (*fait maison*) <sup>(8)(9)(12)</sup>

**Plat :** Escalope de veau au jus (*fait maison*) <sup>(1)(2)(8)</sup>

**Accompagnement :** Purée de potiron <sup>(1)(8)</sup>

**Fromage/Dessert :** Yaourt bio nature (*label AB*) <sup>(1)</sup> / Raisins noir

*Pain au levain* <sup>(2)</sup>

#### Mardi

**Entrée :** Mixé de carottes / Radis et beurre <sup>(1)</sup>

**Plat :** Escalope de volaille à la crème (*fait maison*) <sup>(1)(2)(8)</sup>

**Accompagnement :** Bâtonnière de légumes et pommes vapeur (*fait maison*) <sup>(1)(8)</sup>

**Fromage/Dessert :** Petit Louis <sup>(1)</sup> / Purée pomme ananas

*Pain au levain* <sup>(2)</sup>

#### Mercredi

**Entrée :** Mixé de haricots verts / Salade de betteraves bio (*label AB*) <sup>(8)(9)(12)</sup>

**Plat :** Blanquette de veau (*label Rouge, fait maison*) <sup>(1)(2)(8)(12)</sup>

**Accompagnement :** Riz Basmati

**Fromage/Dessert :** Gouda <sup>(1)</sup> / Yaourts aux fruits <sup>(1)</sup>

*Pain au levain* <sup>(2)</sup>

#### Jeudi

**Entrée :** Mixé de potiron / Salade verte et dés d'emmental <sup>(1)(8)(9)(12)</sup>

**Plat :** Raviolis <sup>(1)(2)(8)(12)</sup>

**Fromage/Dessert :** Saint Moret <sup>(1)</sup> / Orange

*Pain au levain* <sup>(2)</sup>

#### Vendredi

**Entrée :** Mixé de courgettes / Macédoine vinaigrette <sup>(8)(9)(12)</sup>

**Plat :** Filet de merlu au jus <sup>(1)(8)(14)</sup>

**Accompagnement :** Courgettes persillées au curry (*fait maison*) <sup>(1)(8)</sup>

**Fromage/Dessert :** Fromage blanc sucré <sup>(1)</sup> / Clémentine

*Pain au levain* <sup>(2)</sup>

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](mailto: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.*

