



Menus de la semaine du 19 au 25 octobre 2026 SCOLAIRES (vacances)

Lundi (Végétarien)

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

Plat : Boulette végétarienne sauce catalane (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Purée de potiron ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Camembert ⁽¹⁾ / Raisins noir

Pain au levain ⁽²⁾

Mardi

Entrée : Radis et beurre ⁽¹⁾

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

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

Fromage/Dessert : Petit Louis ⁽¹⁾ / Purée pomme ananas

Pain au levain ⁽²⁾

Mercredi

Entrée : Salade de betteraves bio (*label AB*) ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

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

Accompagnement : Pommes de terre vapeur

Fromage/Dessert : Gouda ⁽¹⁾ / Yaourts aux fruits ⁽¹⁾

Pain au levain ⁽²⁾

Jeudi

Entrée : Pâté de campagne ⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Plat : Raviolis ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Fromage/Dessert : Saint Moret ⁽¹⁾ / Orange

Pain au levain ⁽²⁾

Vendredi

Entrée : Macédoine ⁽⁴⁾⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Aiguillettes de colin panées ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹⁴⁾

Accompagnement : Courgettes persillées au curry (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Fromage blanc sucré ⁽¹⁾ / Clémentine

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.

