VILLE DE
CASTRES

Menus de la semaine du 9 au 15 novembre 2026
SCOLAIRES

Lundi
Entrée : Coupelle de surimi (1)(8)(12)
Plat : Escalope de volaille à la crème *(fait maison)* (1)(8)
Accompagnement : Haricots verts *(fait maison)* (1)(8)
Fromage/Dessert : Crème anglaise (1)(4) / Pomme cuite
Pain au levain (2)

Mardi
Entrée : Céleri rémoulade (1)(4)(8)
Plat : Sauté de porc aux petits légumes *(fait maison)* (1)(2)(8)(12) / S :porc : sauté de dinde
Accompagnement : Purée (1)(8)
Fromage/Dessert : Yaourt bio fermier (UE) *(label AB)* (1) / Orange
Pain au levain (2)

Mercredi (Férié)

Jeudi (Végétarien)
Entrée : Carottes bio râpées *(label AB, fait maison)* (8)(9)(12)
Plat : Crêpe au fromage (1)(2)(4)
Accompagnement : Lentilles bio *(label AB, fait maison)* (1)(8)
Fromage/Dessert : Chanteneige (1) / Kiwi
Pain au levain (2)

Vendredi
Entrée : Macédoine (4)(8)(9)(12)
Plat : Poisson pané citron (2)(14)
Accompagnement : Chou-fleur à la béchamel *(fait maison)* (1)(2)(8)
Fromage/Dessert : Fromage blanc aux fruits (1) / Quatre quart (1/24) (1)(2)(4)(7)(12)
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 qualités.