VILLE DE
CASTRES

Menus de la semaine du 30 novembre au 6 décembre 2026
CRECHES

Lundi
Entrée : Mixé de courgettes / Salade de mandarines (12)
Plat : Boulettes de bœuf sauce bourguignonne (1)(2)(8)(12)
Accompagnement : Purée de céleri (1)(8)
Fromage/Dessert : Babybel bio (1) / Pomme bio
Pain au levain (2)

Mardi
Entrée : Mixé de carottes / Salade de pommes de terre (8)(9)(12)
Plat : Paupiette de dinde sauce forestière (1)(2)(8)(12)
Accompagnement : Haricots beurre (1)(8)
Fromage/Dessert : Samos (1) / Clémentine bio
Pain au levain (2)

Mercredi
Entrée : Mixé d'épinards / Pomélos
Plat : Langue de bœuf sauce tomate (1)(2)(8)(12)
Accompagnement : Riz basmati (1)(8)
Fromage/Dessert : Emmental (portion) bio (1) / Purée pomme-ananas
Pain au levain (2)

Jeudi
Entrée : Mixé de potiron / Salade iceberg
Plat : Rôti de dinde Label Rouge au jus (1)(8)(12)
Accompagnement : Tortis (1)(8)
Fromage/Dessert : Mimolette (1) / Kiwi
Pain au levain (2)

Vendredi
Entrée : Mixé de haricots verts / Velouté de courgettes (8)
Plat : Penne rigate du pêcheur (1)(2)(8)(12)(14)
Fromage/Dessert : Yaourt brassé bio (1) / Pêche au sirop (12)
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 qualités.