

Menu de la semaine du 12 au 18 août 2024

CRÈCHES

Lundi

Entrée : Mixé de potiron / Gaspacho de courgettes – curry ⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Plat : Escalope de volaille sauce mornay ⁽¹⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾

Accompagnement : Riz basmati

Fromage/Dessert : Yaourt fermier ⁽¹⁾ / Pêche

Mardi

Entrée : Mixé de carottes / Macédoine ⁽⁴⁾⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Coquillettes Bolognaise ⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Fromage/Dessert : Babybel ⁽¹⁾ / Marbré choco ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁷⁾

Mercredi

Entrée : Mixé d'épinards / Salade de tomates ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Goulash de bœuf ⁽⁸⁾

Accompagnement : Pommes rissolées ⁽⁵⁾

Fromage/Dessert : Pomme cuite / Crème anglaise ⁽¹⁾⁽⁴⁾

Jeudi

Féié

Vendredi

Entrée : Mixé de courgettes / Taboulé ⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Plat : Poisson meunière ⁽²⁾⁽⁵⁾⁽¹³⁾⁽¹⁴⁾

Accompagnement : Chou fleur persillé ⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Petits suisses ⁽¹⁾ / Abricots

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

