

Menu de la semaine du 13 au 19 décembre 2021

CRECHES

Lundi

Entrée : Mixé de carottes (*certification HVE*) / Betteraves (*label AB*)

Plat : Œufs florentine (*label AB, œufs de France*)

Accompagnement : Epinards au gratin (*certification HVE*)

Fromage/Dessert : Petit Suisse / Orange

Mardi

Entrée : Mixé de courgettes (*certification HVE*) / Potage de légumes (*label AB*)

Plat : Gratin de poissons

Fromage/Dessert : Crème anglaise / Pomme cuite

Mercredi

Entrée : Mixé de betteraves / Macédoine vinaigrette

Plat : Goulash de bœuf (*circuit court, viande bovine française*)

Accompagnement : Pommes de terre vapeur

Fromage/Dessert : Vache qui rit (*label AB*) / Ananas frais

Jeudi

Entrée : Mixé de haricots (*certification HVE*) / Salade de brocolis (*certification HVE*)

Plat : Poisson bordelaise

Accompagnement : Duo de carottes (*certification HVE*)

Fromage/Dessert : Cantal (*label AOP*) / Banane

Vendredi (repas de Noël)

Entrée : Mixé de potiron (*certification HVE*) / Mousse de canard (*volaille française*)

Plat : Civet de canard (*volaille française*)

Accompagnement : Pommes de Noël

Fromage/Dessert : Bûche de Noël maison / Clémentines

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 / Lait de vache (ou produits dérivés, beurre, crème) / Lait de brebis ou chèvre / Œufs / Moutarde / Poisson / Arachides / Fruits à coque / Crustacés / Mollusques / Céleri / Soja / Anhydride sulfureux et sulfite / Sésame / Lupin.

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

