

Menu de la semaine du 19 au 25 août 2024

CRÈCHES

Lundi

Entrée : Mixé de carottes / Melon

Plat : Boulettes de bœuf sauce bourguignonne ⁽⁸⁾

Accompagnement : Purée de céleri ⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : St Moret ⁽¹⁾ / Prunes

Mardi

Entrée : Mixé de potiron / Salade de pommes de terre, thon ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾⁽¹⁴⁾

Plat : Omelette au fromage ⁽¹⁾⁽⁴⁾

Accompagnement : Duo de courgettes ⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Yaourt fermier ⁽¹⁾ / Brugnon

Mercredi

Entrée : Mixé de courgettes / Betteraves ⁽⁴⁾⁽⁸⁾⁽⁹⁾

Plat : Paupiette de dinde ⁽⁸⁾

Accompagnement : Petits pois ⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Gouda ⁽¹⁾ / Purée pomme-banane

Jeudi

Entrée : Mixé de haricots verts / Salade de haricots vert ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Paella ⁽³⁾⁽⁵⁾⁽⁸⁾⁽¹³⁾⁽¹⁴⁾

Fromage/Dessert : Kiri ⁽¹⁾ / Quatre quart ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁷⁾

Vendredi

Entrée : Mixé de betteraves / Pastèque

Plat : Filet de hoki aux petits légumes ⁽³⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾⁽¹³⁾⁽¹⁴⁾

Accompagnement : Poêlée méridionale ⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Fromage blanc aux fruits ⁽¹⁾ / Raisins blancs

Toutes les viandes bovines servies (bœuf et veau) sont garanties type : race à viande nées, 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

