

Menu de la semaine du 15 avril au 21 avril 2024

CRÈCHES

Lundi

Entrée : Mixé de courgettes / Salade de mandarines ⁽¹²⁾

Plat : Boulettes de bœuf sauce Normande ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Accompagnement : Trio de légume ⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Yaourt brassé ⁽¹⁾ / Pomme

Mardi

Entrée : Mixé de betteraves / Potage de carottes maison ⁽⁸⁾

Plat : Paella ⁽³⁾⁽⁵⁾⁽¹³⁾

Fromage/Dessert : Babybel ⁽¹⁾ / Kiwi

Mercredi

Entrée : Mixé de carottes / Salade de tomates ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Paupiette de dinde ⁽⁸⁾

Accompagnement : Petits pois ⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Pyrénées ⁽¹⁾ / Poire au sirop ⁽¹²⁾

Jeudi

Entrée : Mixé d'haricots verts / Potage de vermicelles ⁽²⁾⁽⁸⁾

Plat : Langue de bœuf sauce Tomate ⁽⁸⁾

Accompagnement : Pommes de terre rissolées ⁽²⁾⁽⁵⁾

Fromage/Dessert : Camembert ⁽¹⁾ / Clémentine

Vendredi

Entrée : Mixé de potiron / Betteraves

Plat : Filet de colin sauce crevettes ⁽³⁾⁽⁸⁾⁽¹³⁾⁽¹⁴⁾

Accompagnement : Poêlée méridionale, blé ⁽²⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Cantal⁽¹⁾ / Purée pomme

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

