

Menu de la semaine du 28 septembre au 4 octobre 2020

CRECHES

Lundi

Entrée : Mixé de carottes / Salade de pommes de terre

Plat : Omelette aux champignons

Accompagnement : Poêlée méridionale

Fromage/Dessert : Six de Savoie / Pomme

Mardi

Entrée : Mixé de courgettes / Chou-fleur vinaigrette

Plat : Rôti de porc au jus

Accompagnement : Potatoes

Fromage/Dessert : Emmental / Purée pomme poire

Mercredi

Entrée : Mixé de haricots verts / Betteraves

Plat : Filet de colin poêlé

Accompagnement : Carottes Vichy

Fromage/Dessert : Camembert / Crème vanille

Jeudi

Entrée : Mixé de potiron / Salade de haricots verts

Plat : Émincé de volaille au curry

Accompagnement : Semoule aux légumes

Fromage/Dessert : Cantal / Raisins noirs

Vendredi

Entrée : Mixé de betteraves / Melon

Plat : Penne régata du pêcheur

Fromage/Dessert : Yaourt brassé à la framboise / Banane

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

