

Menu de la semaine du 29 avril au 5 mai 2024

CRÈCHES

Lundi

Entrée : Mixé de haricots verts / Céleri Rémoulade ⁽¹⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾

Plat : Chipolatas ⁽⁵⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Poêlée Méridionale ⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Babybel ⁽¹⁾ / Pomme

Mardi

Entrée : Mixé de potiron / Choux fleur vinaigrette ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Omelette au fromage ⁽¹⁾⁽⁴⁾

Accompagnement : Purée de potiron ⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : St Moret ⁽¹⁾ / Orange

Mercredi

FÉRIÉ

Jeudi

Entrée : Mixé de betteraves / Salade Iceberg

Plat : Poulet rôti au jus ⁽⁸⁾

Accompagnement : Pommes rissolées ⁽⁵⁾

Fromage/Dessert : Samos ⁽¹⁾ / Purée pomme bananes

Vendredi

Entrée : Mixé de courgettes/ Salade de pommes de terre ⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Plat : Filet de merlu sauce Mornay ⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾⁽¹³⁾⁽¹⁴⁾

Accompagnement : Duo de carottes ⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Yaourt fermier ⁽¹⁾ / Fraises

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

