

Menu de la semaine du 29 juillet au 4 août 2024

CRÈCHES

Lundi

Entrée : Mixé de courgettes / Taboulé ⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Plat : Escalope de volaille au jus ⁽⁸⁾

Accompagnement : Haricots verts ⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Flan aux œufs ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾ / Nectarine

Mardi

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

Plat : Paupiette de dinde

Accompagnement : Petits pois ⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Petits suisse ⁽¹⁾ / Purée pomme-pêche

Mercredi

Entrée : Mixé de haricots verts / Tartiflette ⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾⁽⁴⁾⁽¹³⁾⁽¹⁴⁾

Plat : Paleron sauce bourguignonne ⁽⁸⁾

Accompagnement : Tortis ⁽²⁾

Fromage/Dessert : Chanteneige ⁽¹⁾ / Banane

Jeudi

Entrée : Mixé de potiron / Gaspacho de tomates maison ⁽⁸⁾

Plat : Poulet rôti au jus ⁽⁸⁾

Accompagnement : Gratin de brocolis ⁽⁴⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Carré frais ⁽¹⁾ / Pêche

Vendredi

Entrée : Mixé d'épinards / Melon

Plat : Calamars sauce américaine ⁽³⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾⁽¹³⁾⁽¹⁴⁾

Accompagnement : Riz Basmati

Fromage/Dessert : Cantal ⁽¹⁾ / Abricots

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

