

Menu de la semaine du 29 novembre au 5 décembre 2021

CRECHES

Lundi

Entrée : Mixé de potiron / Potage de potiron

Plat : Coquillettes à la bolognaise de bœuf (*viande bovine française*)

Fromage/Dessert : Pyrénées / Poire

Mardi

Entrée : Mixé de haricots verts / Céleri vinaigrette

Plat : Omelette aux légumes (*œufs de France, label AB*)

Accompagnement : Gratin de pommes de terre carottes

Fromage/Dessert : Fromage blanc / Miel

Mercredi

Entrée : Mixé de betteraves / Quiche à la volaille (*volaille française*)

Plat : Rôti de veau sauce normande (*viande de veau française*)

Accompagnement : Haricots beurre (*certification HVE*)

Fromage/Dessert : Cantal (*label AOP*) / Banane

Jeudi

Entrée : Mixé de courgettes / Potage aux vermicelles

Plat : Escalope de volaille à la crème (*volaille française*)

Accompagnement : Duo de courgettes persillées

Fromage/Dessert : Chanteneige / Purée pomme ananas

Vendredi

Entrée : Mixé de carottes / Macédoine vinaigrette

Plat : Filet de merlu sauce américaine (*pêche durable MSC*)

Accompagnement : Riz basmati

Fromage/Dessert : Camembert / Orange

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

