

Menu de la semaine du 2 au 8 septembre 2024

CRÈCHES

Lundi

Entrée : Mixé de potiron (*fait maison*) / Céleri rémoulade ⁽⁴⁾⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Lasagnes ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Kiri ⁽¹⁾/ Pêche

Mardi

Entrée : Mixé de courgette (*fait maison*)/ Betterave

Plat : Escalope de volaille au jus (*fait maison*)

Accompagnement : Petits pois (*fait maison*) ⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Yaourt bio vanille ⁽¹⁾ / Plumetis ⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁷⁾

Mercredi

Entrée : Mixé de betteraves + escalope de veau (*fait maison*)/ Salade de haricots vert (*fait maison*) ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Daube joue de bœuf (*fait maison*) ⁽⁸⁾

Accompagnement : Purée

Fromage/Dessert : Cantal ⁽¹⁾ / Pomme

Jeudi

Entrée : Mixé d'épinards (*fait maison*) / Potage Potiron ⁽⁸⁾

Plat : Œufs Florentine (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾

Accompagnement : Gratin d'épinards (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Carré frais ⁽¹⁾ / Banane

Vendredi

Entrée : Mixé de carottes (*fait maison*)/ Salade de riz (*fait maison*) ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Colin sauce écossaise (*fait maison*) ⁽³⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾⁽¹³⁾⁽¹⁴⁾

Accompagnement : Trio de légumes ⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Vache qui rit ⁽¹⁾ / Purée Pomme/pêche

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

