

Menu de la semaine du 5 au 11 août 2024

CRÈCHES

Lundi

Entrée : Mixé de potiron / Chou-fleur en salade

Plat : Sauté de veau Marengo ⁽⁸⁾

Accompagnement : Pommes vapeur

Fromage/Dessert : Yaourt brassé ⁽¹⁾ / Brugnon

Mardi

Entrée : Mixé de haricots verts / Betteraves

Plat : Saucisse grillée ⁽⁸⁾

Accompagnement : Lentilles ⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Crème au chocolat ⁽¹⁾⁽⁴⁾ / Plumetis ⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁷⁾

Mercredi

Entrée : Mixé de betteraves / Céleri rémoulade ⁽⁴⁾⁽⁸⁾⁽⁹⁾

Plat : Escalope de veau au jus ⁽⁸⁾

Accompagnement : Trio de légumes ⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Fromage blanc ⁽¹⁾ / Abricots

Jeudi

Entrée : Mixé de courgettes / Salade de pâtes ⁽²⁾⁽⁸⁾

Plat : Rôti de dinde au jus ⁽⁸⁾

Accompagnement : Tomates à la provençale ⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Vache qui rit ⁽¹⁾ / Banane

Vendredi

Entrée : Mixé de carottes / Salade Iceberg

Plat : Filet de colin sauce hollandaise ⁽³⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾⁽¹³⁾⁽¹⁴⁾

Accompagnement : Courgettes sautées ⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Camembert ⁽¹⁾ / Pastèque

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

