

Menu de la semaine du 6 au 12 décembre 2021

CRECHES

Lundi

Entrée : Mixé de courgettes / Chou-fleur vinaigrette

Plat : Boulettes de bœuf à la catalane (*viande bovine française*)

Accompagnement : Semoule aux légumes

Fromage/Dessert : Fol épi / Poire au chocolat

Mardi

Entrée : Mixé de carottes (*certification HVE*) / Velouté de courgettes (*certification HVE*)

Plat : Paupiette de dinde sauce forestière (*volaille française*)

Accompagnement : Flageolets

Fromage/Dessert : Edam / Pomme (*circuit court*)

Mercredi

Entrée : Mixé d'épinards (*certification HVE*) / Pomélos

Plat : Langue de bœuf en sauce (*viande bovine française*)

Accompagnement : Pommes vapeur

Fromage/Dessert : Emmental portion (*label AB*) / Clémentine

Jeudi

Entrée : Mixé de potiron (*certification HVE*) / Salade Iceberg

Plat : Jambon blanc (*le porc français*)

Accompagnement : Purée

Fromage/Dessert : Mimolette / Compote pomme coing

Vendredi

Entrée : Mixé de haricots verts (*certification HVE*) / Potage de potiron

Plat : Penne régates du pêcheur

Fromage/Dessert : Yaourt (*label AB*) / Kiwi (*circuit court*)

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

