

Menu de la semaine du 8 avril au 14 avril 2024

CRÈCHES

Lundi

Entrée : Mixé de courgettes/ Potage de légumes ⁽⁸⁾

Plat : Chipolatas ⁽⁵⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Choux fleur Béchamel ⁽¹⁾⁽¹²⁾

Fromage/Dessert : Yaourt vanille ⁽¹⁾ / Poire

Mardi

Entrée : Mixé de carottes / Macédoine mayonnaise ⁽⁴⁾⁽⁸⁾

Plat : Emincé de dinde au curry ⁽⁸⁾

Accompagnement : Semoule aux petits légumes ⁽²⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Kiri ⁽¹⁾ / Purée pomme – coing

Mercredi

Entrée : Mixé d'haricots verts / Salade de brocolis ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Daube de joue de bœuf ⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Penne régates ⁽²⁾

Fromage/Dessert : Emmental ⁽¹⁾ / Salade de fruits

Jeudi

Entrée : Mixé de potiron / Salade de pois chiche ⁽⁸⁾

Plat : Rôti de dinde sauce Mornay ⁽¹⁾⁽⁴⁾

Accompagnement : Bâtonnière de légumes ⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Fromage blanc ⁽¹⁾ / Confiture d'abricots

Vendredi

Entrée : Mixé d'épinards / Salade Iceberg ⁽⁹⁾

Plat : Gratin de poisson ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾⁽¹³⁾⁽¹⁴⁾

Fromage/Dessert : St Moret ⁽¹⁾ / Banane

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

