

Menu de la semaine du 14 au 20 avril 2025

CRÈCHES

Lundi

Entrée : Mixé de courgettes (*fait maison*) / Salade de mandarines ⁽¹²⁾

Plat : Boulettes de bœuf sauce Normande (*fait maison*) ^{(1) (8)}

Accompagnement : Trio de légumes (*fait maison*) ⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Yaourt brasé nature ⁽¹⁾ / Compote pomme-ananas / Pain au levain ⁽²⁾

Mardi

Entrée : Mixé de betteraves (*fait maison*) / Potage de carottes maison (*fait maison*) ⁽⁸⁾

Plat : Paëlla (plat garni) (*fait maison*) ^{(3) (8) (13)}

Fromage/Dessert : Babybel ⁽¹⁾ / Kiwi / Pain au levain ⁽²⁾

Mercredi

Entrée : Mixé de carottes (*fait maison*) / Salade de tomates ^{(8) (9) (12)}

Plat : Paupiette de dinde petits pois (*fait maison*) ⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Pyrénées (croûte noire) ⁽¹⁾ / Poire / Pain au levain ⁽²⁾

Jeudi

Entrée : Mixé d'haricots verts (*fait maison*) / Potage vermicelles ^{(2) (8)}

Plat : Langue de bœuf sauce tomate (*fait maison*) ⁽⁸⁾

Accompagnement : Pommes rissolées ⁽⁵⁾

Fromage/Dessert : Carré frais ⁽¹⁾ / Clémentine / Pain au levain ⁽²⁾

Vendredi

Entrée : Mixé de potiron (*fait maison*) / Betteraves ^{(8) (9) (12)}

Plat : Filet de colin sauce crevettes (*fait maison*) ^{(1) (3) (8) (13) (14)}

Accompagnement : Poêlée méridionale, blé (*fait maison*) ^{(1) (2) (8)}

Fromage/Dessert : Cantal ⁽¹⁾ / Crème vanille ^{(1) (4)} / Pain au levain ⁽²⁾

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 (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

