

## Menu de la semaine du 14 au 20 octobre 2024

### SCOLAIRES

#### Lundi

**Entrée :** Potage de légumes (*fait maison*) <sup>(8)</sup>

**Plat :** Cassoulet toulousain (*fait maison*) <sup>(8)</sup>

**Fromage/Dessert :** Yaourt fermier sucré <sup>(1)</sup> / Biscuit Gaillardise Fraise <sup>(1)(2)(4)(7)(12)</sup>

#### Mardi (Menu végétarien)

**Entrée :** Salade de haricots verts (*fait maison*) <sup>(8)(9)(12)</sup>

**Plat :** Omelette aux pommes de terre (*fait maison*) <sup>(4)</sup>

**Accompagnement :** Ratatouille <sup>(8)</sup>

**Fromage/Dessert :** Kiri <sup>(1)</sup> / Pomme

#### Mercredi

**Entrée :** Carottes râpées <sup>(8)(9)(12)</sup>

**Plat :** Poisson bordelaise <sup>(3)(8)(13)(14)</sup>

**Accompagnement :** Gratin de brocolis (*fait maison*) <sup>(1)(4)(8)</sup>

**Fromage/Dessert :** Gâteau de semoule <sup>(1)</sup> / Kiwi

#### Jeudi

**Entrée :** Friand au fromage <sup>(1)(2)</sup>

**Plat :** Rôti de veau sauce Forestière (*fait maison*) <sup>(8)</sup>

**Accompagnement :** Duo de carottes (*fait maison*) <sup>(8)</sup>

**Fromage/Dessert :** Chanteneige <sup>(1)</sup> / Purée pomme-pêche

#### Vendredi

**Entrée :** Endives, dés de mimolette <sup>(1)</sup>

**Plat :** Calamars à l'américaine (*fait maison*) <sup>(3)(8)(13)(14)</sup>

**Accompagnement :** Riz Basmati (*fait maison*)

**Fromage/Dessert :** Pyrénées (croûte noire) <sup>(1)</sup> / Banane

(UE) Produits subventionnés dans le cadre du programme européen en direction des écoles

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](mailto: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*

