

Menu de la semaine du 21 au 27 octobre 2024

VACANCES SCOLAIRES

Lundi (menu végétarien)

Entrée : Salade Brocolis (*fait maison*) ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Boulette végétarienne sauce catalane (*fait maison*) ⁽⁸⁾

Accompagnement : Purée de potiron (*fait maison*)

Fromage/Dessert : Camembert ⁽¹⁾ / Raisins noir

Mardi

Entrée : Radis - beurre (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Plat : Escalope de volaille à la crème (*fait maison*) ⁽¹⁾

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

Fromage/Dessert : Petit Louis ⁽¹⁾ / Purée pomme ananas

Mercredi

Entrée : Sardines au citron ⁽¹⁴⁾

Plat : Raviolis ⁽²⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Saint Moret ⁽¹⁾ / Orange

Jeudi

Entrée : Salade de betteraves ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Blanquette de veau (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Accompagnement : Pommes de terre vapeur (*fait maison*)

Fromage/Dessert : Gouda ⁽¹⁾ / Kiwis

Vendredi

Entrée : Macédoine ⁽⁴⁾⁽⁸⁾

Plat : Aiguillettes de colin panées ⁽²⁾⁽⁵⁾⁽¹⁴⁾

Accompagnement : Courgettes persillées (*fait maison*) ⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Fromage blanc sucré ⁽¹⁾ / Clémentine

(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.
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

