

Menu de la semaine du 28 avril au 4 mai 2025

SCOLAIRES

Lundi

Entrée : Coupelle de volaille ^{(1) (2) (8) (12)}

Plat : Cordon bleu ^{(1) (2) (5)}

Accompagnement : Pommes rissolées ^{(2) (5)}

Fromage/Dessert : Petit suisse ⁽¹⁾ / Confiture de fraises / Pain au levain ⁽²⁾

Mardi (végétarien)

Entrée : Choux fleur vinaigrette (*fait maison*) ^{(8) (9) (12)}

Plat : Omelette au fromage (*fait maison*) ^{(1) (4)}

Accompagnement : Purée de potiron (*fait maison*) ⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Chanteneige ⁽¹⁾ / Orange / Pain au levain ⁽²⁾

Mercredi

Entrée : Céleri rémoulade ^{(8) (9) (12)}

Plat : Rôti de bœuf au jus ⁽⁸⁾

Accompagnement : Poêlée méridionale (*fait maison*) ⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Comté ⁽¹⁾ / Kiwis / Pain au levain ⁽²⁾

Jeudi

Féié

Vendredi

Entrée : Salade de pommes de terre au thon ^{(8) (9) (12) (14)}

Plat : Filet de merlu sauce Mornay (*fait maison*) ^{(1) (3) (4) (8) (13) (14)}

Accompagnement : Duo de carottes (*fait maison*) ⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Fromage blanc nature ⁽¹⁾ / Fraises / Pain au levain ⁽²⁾

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

