

Menu de la semaine du 28 octobre au 3 novembre 2024

CRÈCHES

Lundi

Entrée : Mixé d'haricots verts (*fait maison*) / Céleri rémoulade ⁽⁴⁾⁽⁸⁾

Plat : Rôti de dinde sauce normande (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Accompagnement : Chou-fleur persillé (*fait maison*) ⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Babybel ⁽¹⁾ / Pomme

Mardi

Entrée : Mixé de courgettes (*fait maison*) / Potage St Germain (*fait maison*) ⁽⁸⁾

Plat : Coquillettes bolognaise (*fait maison*) ⁽²⁾⁽⁸⁾

Accompagnement : (plat garni)

Fromage/Dessert : Chanteneige ⁽¹⁾ / Raisins blanc

Mercredi

Entrée : Mixé de carottes (*fait maison*) / Salade de riz (*fait maison*) ⁽⁸⁾

Plat : Filet de hoky citron (*fait maison*) ⁽³⁾⁽¹³⁾⁽¹⁴⁾

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

Fromage/Dessert : Mimolette ⁽¹⁾ / Purée pomme-ananas

Jeudi

Entrée : Mixé d'épinards (*fait maison*) / Potage Potiron

Plat : Œufs Florentine (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁴⁾

Accompagnement : Gratin d'épinards (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Yaourt vanille ⁽¹⁾ / Banane

Vendredi - Férié

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

