

## Menu de la semaine du 30 septembre au 6 octobre 2024

### CRÈCHES

#### Lundi

**Entrée :** Mixé de courgettes (*fait maison*) / Céleri rémoulade <sup>(1)(8)</sup>

**Plat :** Gratin de poisson (*fait maison*) <sup>(1)(2)(3)(4)(8)(13)(14)</sup>

**Fromage/Dessert :** Crème chocolat <sup>(1)(4)</sup>/ Prunes

#### Mardi

**Entrée :** Mixé d'épinards / Taboulé <sup>(2)(8)</sup>

**Plat :** Sauté de porc aux petits légumes (*fait maison*) <sup>(8)</sup>

**Accompagnement :** Bâtonnière de légumes (*fait maison*) <sup>(8)</sup>

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

#### Mercredi

**Entrée :** Mixé de betteraves (*fait maison*) / Salade de tomates <sup>(8)</sup>

**Plat :** Omelette nature (*fait maison*)

**Accompagnement :** Haricots beurre <sup>(8)</sup>

**Fromage/Dessert :** Cantal <sup>(1)</sup>/ Melon

#### Jeudi

**Entrée :** Mixé de carottes (*fait maison*) / Macédoine vinaigrette <sup>(8)(9)(12)</sup>

**Plat :** Paleron de bœuf sauce normande (*fait maison*) <sup>(1)</sup>

**Accompagnement :** Gratin semoule (gnocchis) (*fait maison*) <sup>(2)(4)</sup>

**Fromage/Dessert :** Yaourt brassé <sup>(1)</sup>/ Orange

#### Vendredi

**Entrée :** Mixé haricots verts (*fait maison*) / Potage aux vermicelles <sup>(8)</sup>

**Plat :** Filet de lieu noir sauce crevettes (*fait maison*) <sup>(3)(8)(13)(14)</sup>

**Accompagnement :** Epinards au gratin (*fait maison*) <sup>(1)(4)(8)</sup>

**Fromage/Dessert :** Compote pomme - pêche <sup>(1)</sup>/ Quatre quart (1/24) <sup>(1)(2)(4)(7)</sup>

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*

