

Menu de la semaine du 5 avril au 11 mai 2025

SCOLAIRES

Lundi (végétarien)

Entrée : Salade de haricots verts ^{(8) (9) (12)}

Plat : Boulettes végétarienne sauce forestière ⁽⁸⁾

Accompagnement : Pommes vapeur

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

Mardi

Entrée : Salade de mandarines ⁽¹²⁾

Plat : Saucisse de porc (*fait maison*) ^{(8) (12)} / Saucisse de dinde (*fait maison*)

Accompagnement : Petits pois ⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Vache qui rit ⁽¹⁾ / Fromage blanc fruits ⁽²⁾ / Pain au levain ⁽²⁾

Mercredi

Entrée : Salade blé maïs et avocat ^{(2) (8) (9) (12)}

Plat : Rôti de veau sauce bourguignonne ^{(8) (12)}

Accompagnement : Brocolis sautés (*fait maison*) ⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Camembert ⁽¹⁾ / Banane / Pain au levain ⁽²⁾

Jeudi

Féié

Vendredi

Entrée : Taboulé ^{(2) (8)}

Plat : Filet de colin sauce écossaise (*fait maison*) ^{(3) (8) (13) (14)}

Accompagnement : Poêlée indienne (*fait maison*) ^{(3) (8) (10) (12)}

Fromage/Dessert : Yaourt brassé 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

