

Menu de la semaine du 7 au 13 octobre 2024

CRÈCHES

Lundi

Entrée : Mixé de potiron (*fait maison*) / Cake aux légumes (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾

Plat : Blanquette de colin Thaï (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁸⁾⁽¹³⁾⁽¹⁴⁾

Accompagnement : Poêlée chinoise (*fait maison*) ⁽³⁾⁽⁵⁾⁽⁸⁾⁽¹⁰⁾

Fromage/Dessert : Petit Louis ⁽¹⁾ / Ananas frais

Mardi

Entrée : Mixé de haricots verts (*fait maison*) / Salade de tomates du Tarn ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Saucisse du Tarn (*fait maison*) ⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Coquillettes du Tarn (*fait maison*) ⁽²⁾

Fromage/Dessert : Lacaune ⁽¹⁾ / Raisins blanc

Mercredi

Entrée : Mixé de carottes (*fait maison*) / Salade de brocolis (*fait maison*) ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Bœuf bourguignon (*fait maison*) ⁽⁸⁾

Accompagnement : Pommes vapeur

Fromage/Dessert : Vache qui rit bio ⁽¹⁾ / Compote de pomme/banane

Jeudi

Entrée : Mixé de courgettes (*fait maison*) / Salade laitue crevettes ⁽³⁾⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽²⁾⁽¹³⁾⁽¹⁴⁾

Plat : Sauté de dinde sauce Colombo (*fait maison*) ⁽⁸⁾

Accompagnement : Purée de patates douce (*fait maison*) ⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Yaourt bio vanille ⁽¹⁾ / Cake coco maison ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁷⁾

Vendredi

Entrée : Mixé d'épinards (*fait maison*) / Salade mandarines, pamplemousse ⁽¹²⁾

Plat : Colin sauce maltaise (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁸⁾⁽¹³⁾⁽¹⁴⁾

Accompagnement : Poêlée indienne, blé (*fait maison*) ⁽²⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Fromage blanc ⁽¹⁾ / Confiture d'orange

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

