

Menu de la semaine du 8 avril au 14 avril 2024

REPAS À DOMICILE

Lundi

Entrée : Potage de patates douces (*fait maison*)⁽⁸⁾ Tarte aux légumes (*fait maison*)⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾

Plat : Chipolatas (*fait maison*)⁽⁵⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Choux fleur Béchamel (*fait maison*)⁽¹⁾⁽²⁾

Fromage/Dessert : Yaourt vanille⁽¹⁾ / Poire

Mardi

Entrée : Potage de légumes (*fait maison*)⁽⁸⁾ / Macédoine mayonnaise⁽⁴⁾⁽⁸⁾

Plat : Emincé de volaille au Curry (*fait maison*)⁽⁸⁾

Accompagnement : Semoule aux petits légumes (*fait maison*)⁽²⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Kiri⁽¹⁾ / Purée pomme-coing

Mercredi

Entrée : Consommé⁽⁸⁾ / Duo de cervelas, saucisson d'ail⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Plat : Daube de joue de bœuf⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Penne régata⁽²⁾

Fromage/Dessert : Emmental⁽¹⁾ / Salade de fruit

Jeudi

Entrée : Potage taillé de légumes (*fait maison*)⁽⁸⁾ / Salade de pois chiche⁽⁸⁾

Plat : Rôti de porc sauce Mornay (*fait maison*)⁽¹⁾⁽⁴⁾

Accompagnement : Bâtonnière de légumes (*fait maison*)⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Tomme de Savoie⁽¹⁾ / Tarte Normande

Vendredi

Entrée : Potage de légume (*fait maison*)⁽⁸⁾ / Pizza

Plat : Brandade de morue (*fait maison*)⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁸⁾⁽¹³⁾⁽¹⁴⁾

Accompagnement : Salade verte

Fromage/Dessert : St Moret⁽¹⁾ / Banane

Samedi

Entrée : Potage de potiron (*fait maison*)⁽⁸⁾ / Œuf mimosa⁽⁴⁾⁽⁸⁾

Plat : Cannelloni⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Fromage blanc⁽¹⁾ / Crème marron⁽¹²⁾

Dimanche

Entrée : Soupe à l'oignon⁽²⁾⁽⁸⁾ / Rillettes⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Plat : Côte de porc sauce charcutière (*fait maison*)⁽⁸⁾

Accompagnement : Gratin de poireaux (*fait maison*)⁽¹⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Laguiole⁽¹⁾ / Eclair au chocolat⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽¹¹⁾

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

