

Menu de la semaine du 2 au 8 septembre 2024

SCOLAIRES (Vacances scolaires)

Lundi

Entrée : Céleri rémoulade ⁽⁴⁾⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Lasagnes ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾

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

Mardi

Entrée : Betterave

Plat : Cordon bleu ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁵⁾

Accompagnement : Petits pois (*fait maison*) ⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Yaourt bio vanille ⁽¹⁾ / Plumetis ⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁷⁾

Mercredi

Entrée : Salade de haricots vert (*fait maison*) ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Daube joue de bœuf (*fait maison*) ⁽⁸⁾

Accompagnement : Purée

Fromage/Dessert : Cantal ⁽¹⁾ / Pomme

Jeudi (menu végétarien)

Entrée : Macédoine ⁽⁴⁾⁽⁸⁾

Plat : Œufs Florentine (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾

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

Fromage/Dessert : Carré frais ⁽¹⁾ / Banane

Vendredi

Entrée : Salade de riz (*fait maison*) ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Colin sauce écossaise (*fait maison*) ⁽³⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾⁽¹³⁾⁽¹⁴⁾

Accompagnement : Trio de légumes ⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Vache qui rit ⁽¹⁾ / Purée Pomme/pêche

(UE) Produits subventionnés dans le cadre du programme européen en direction des écoles

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

