

## Menu de la semaine du 19 au 25 août 2024

### SCOLAIRES (Vacances scolaires)

#### Lundi

**Entrée :** Melon

**Plat :** Boulettes de bœuf sauce bourguignonne <sup>(8)</sup>

**Accompagnement :** Purée de céleri <sup>(8)</sup>

**Fromage/Dessert :** St Moret <sup>(1)</sup> / Prunes

#### Mardi (menu végétarien)

**Entrée :** Salade de pommes de terre, thon <sup>(8)(9)(12)(14)</sup>

**Plat :** Omelette au fromage <sup>(1)(4)</sup>

**Accompagnement :** Duo de courgettes <sup>(8)</sup>

**Fromage/Dessert :** Yaourt fermier <sup>(1)</sup> / Brugnion

#### Mercredi

**Entrée :** Betteraves <sup>(4)(8)(9)</sup>

**Plat :** Paupiette de dinde <sup>(8)</sup>

**Accompagnement :** Petits pois <sup>(8)</sup>

**Fromage/Dessert :** Gouda <sup>(1)</sup> / Purée pomme-banane

#### Jeudi

**Entrée :** Salade de haricots vert <sup>(8)(9)(12)</sup>

**Plat :** Paella <sup>(3)(5)(8)(13)(14)</sup>

**Fromage/Dessert :** Kiri <sup>(1)</sup> / Quatre quart <sup>(1)(2)(4)(7)</sup>

#### Vendredi

**Entrée :** Pastèque

**Plat :** Filet de hoki aux petits légumes <sup>(3)(4)(8)(13)(14)</sup>

**Accompagnement :** Poêlée méridionale <sup>(8)</sup>

**Fromage/Dessert :** Fromage blanc aux fruits <sup>(1)</sup> / Raisins blancs

(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](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*

