

Menu de la semaine du 22 avril au 28 avril 2024

SCOLAIRES

Lundi

Entrée : Macédoine mayonnaise ⁽⁴⁾⁽⁸⁾

Plat : Cordon bleu ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁵⁾

Accompagnement : Duo de courgettes (*fait maison*) ⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Chanteneige ⁽¹⁾ / Purée Pomme-Pêche

Mardi

Entrée : Potage de haricots verts maison (*fait maison*) ⁽⁸⁾

Plat : Macaronade de veau (*fait maison*) ⁽⁸⁾

Accompagnement : (Penne Regate) ⁽²⁾

Fromage/Dessert : Gouda ⁽¹⁾ / Pomme

Mercredi

Entrée : Brocolis vinaigrette (*fait maison*) ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Rôti de dinde au jus ⁽⁸⁾

Accompagnement : Riz au curry (*fait maison*) ⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Vache qui rit ⁽¹⁾ / Banane

Jeudi (Menu végétarien)

Entrée : Carottes rapées

Plat : Œufs florentine (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾

Accompagnement : Epinards au gratin ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Emmental (portion) ⁽¹⁾ / Ananas frais

Vendredi

Entrée : Salade de pâtes (*fait maison*) ⁽²⁾⁽⁸⁾

Plat : Filet de lieu noir sauce citron (*fait maison*) ⁽³⁾⁽⁸⁾⁽¹³⁾⁽¹⁴⁾

Accompagnement : Trio de légumes ⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Fromage blanc ⁽¹⁾ / Petit Ecolier ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁷⁾⁽¹¹⁾

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

