

Menu de la semaine du 26 août au 1^{er} septembre 2024

SCOLAIRES (Vacances scolaires)

Lundi

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

Plat : Gratin de pommes de terre et de dinde (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Samos ⁽¹⁾/ Pomme

Mardi (menu végétarien)

Entrée : Salade de tomates ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Menu Fromage ⁽¹⁾

Accompagnement : Riz Basmati

Fromage/Dessert : Babybel ⁽¹⁾⁽⁴⁾/ Purée de poire

Mercredi

Entrée : Salade de pâtes (*fait maison*) ⁽²⁾⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Sauté de veau sauce petits légumes (*fait maison*) ⁽⁸⁾

Accompagnement : Carottes Vichy ⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Petits Suisse ⁽¹⁾/ Raisins noir

Jeudi

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

Plat : Rôti de bœuf en sauce tomate (*fait maison*) ⁽⁸⁾

Accompagnement : Pommes de terre rissolées ⁽⁵⁾

Fromage/Dessert : Yaourt brassé ⁽¹⁾/ Madeleine ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁷⁾⁽¹²⁾

Vendredi

Entrée : Melon

Plat : Poisson pané citron ⁽²⁾⁽⁵⁾

Accompagnement : Tomate provençale (*fait maison*) ⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Chanteneige ⁽¹⁾/ Nectarine

(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

