

## Menu de la semaine du 28 septembre au 4 octobre 2020

### SCOLAIRES

#### Lundi

**Entrée** : Salade de pommes de terre

**Plat** : Omelette aux champignons

**Accompagnement** : Poêlée méridionale

**Fromage/Dessert** : Six de Savoie / Pomme

#### Mardi

**Entrée** : Chou-fleur vinaigrette

**Plat** : Rôti de porc au jus

**Accompagnement** : Potatoes

**Fromage/Dessert** : Emmental / Purée pomme poire

#### Mercredi

**Entrée** : Pizza

**Plat** : Filet de colin poêlé

**Accompagnement** : Carottes Vichy

**Fromage/Dessert** : Camembert / Crème vanille

#### Jeudi

**Entrée** : Salade de haricots verts

**Plat** : Émincé de volaille au curry

**Accompagnement** : Semoule aux légumes

**Fromage/Dessert** : Cantal / Raisins noirs

#### Vendredi

**Entrée** : Melon

**Plat** : Penne régates du pêcheur

**Fromage/Dessert** : Yaourt brassé à la framboise / Biscuit

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 / Lait de vache (ou produits dérivés, beurre, crème) / Lait de brebis ou chèvre / Œufs / Moutarde / Poisson / Arachides / Fruits à coque / Crustacés / Mollusques / Céleri / Soja / Anhydride sulfureux et sulfite / Sésame / Lupin.

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*

