

## Menu de la semaine du 5 au 11 août 2024

### SCOLAIRES (Vacances scolaires)

#### Lundi

**Entrée :** Chou-fleur en salade

**Plat :** Sauté de veau Marengo <sup>(8)</sup>

**Accompagnement :** Pommes vapeur

**Fromage/Dessert :** Yaourt brassé <sup>(1)</sup> / Brugnon

#### Mardi

**Entrée :** Betteraves

**Plat :** Saucisse grillée <sup>(8)</sup>

**Accompagnement :** Lentilles <sup>(8)</sup>

**Fromage/Dessert :** Crème au chocolat <sup>(1)(4)</sup> / Plumetis <sup>(2)(4)(7)</sup>

#### Mercredi

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

**Plat :** Cordon bleu <sup>(1)(2)(5)</sup>

**Accompagnement :** Trio de légumes (*label AB*) <sup>(8)</sup>

**Fromage/Dessert :** Fromage blanc (*label AB*) <sup>(1)</sup> / Abricots

#### Jeudi (Menu végétarien)

**Entrée :** Pizza <sup>(1)(2)(8)(12)</sup>

**Plat :** Purée de pois chiche <sup>(8)</sup>

**Accompagnement :** Tomates à la provençale <sup>(8)</sup>

**Fromage/Dessert :** Vache qui rit <sup>(1)</sup> / Banane

#### Vendredi

**Entrée :** Salade verte, dés d'emmental <sup>(1)</sup>

**Plat :** Filet de colin sauce hollandaise <sup>(3)(4)(8)(13)(14)</sup>

**Accompagnement :** Courgettes sautées <sup>(8)</sup>

**Fromage/Dessert :** Camembert <sup>(1)</sup> / Pastèque

(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*

