

Menu de la semaine du 8 avril au 14 avril 2024

VACANCES (SCOLAIRES)

Lundi (menu végétarien)

Entrée : Tarte aux légumes ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾

Plat : Râgout de haricots blancs (*fait maison*) ⁽⁸⁾

Accompagnement : Riz Pilaf (*fait maison*)

Fromage/Dessert : Yaourt vanille ⁽¹⁾ / Poire

Mardi

Entrée : Macédoine mayonnaise ⁽⁴⁾⁽⁸⁾

Plat : Emincé de dinde au Curry (*fait maison*) ⁽⁸⁾

Accompagnement : Semoule aux petits légumes (*fait maison*) ⁽²⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Kiri ⁽¹⁾ / Purée de pomme- coing

Mercredi

Entrée : Salade de brocolis ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Daube de joue de bœuf ⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Penne régata ⁽²⁾

Fromage/Dessert : Emmental⁽¹⁾ / Salade de fruits

Jeudi

Entrée : Salade de pois chiche ⁽⁸⁾

Plat : Rôti de dinde sauce Mornay (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁴⁾

Accompagnement : Bâtonnière de légume (*fait maison*) ⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Fromage blanc (*label AB*) ⁽¹⁾ / Confiture d'abricots

Vendredi

Entrée : Coupelle de volaille ⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Plat : Gratin de poisson (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾⁽¹³⁾⁽¹⁴⁾

Fromage/Dessert : Saint Moret ⁽¹⁾ / Banane

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

