Menu de la semaine du 9 au 15 juin 2025

CRÈCHES

Lundi
Férié

Mardi
Entrée : Mixé de courgettes *(fait maison)* / Brocolis vinaigrette *(fait maison)* (8) (9) (12)
Plat : Sauté de porc Marengo *(fait maison)* (8)
Accompagnement : Carottes Vichy *(fait maison)* (8)
Fromage/Dessert : Yaourt fermier (1) / Purée de pomme pêche / Pain au levain (2)

Mercredi
Entrée : Mixé de carottes *(fait maison)* / Melon
Plat : Rôti veau sauce normande *(fait maison)* (1) (8)
Accompagnement : Purée de céleri *(fait maison)* (8)
Fromage/Dessert : Fromage blanc (1) / Confiture d'abricots / Pain au levain (2)

Jeudi
Entrée : Mixé de betteraves *(fait maison)* / Salade de maïs bio (8) (9) (12)
Plat : Saucisse lentilles *(fait maison)* (8) (12)
Fromage/Dessert : Petit Louis tartine (1) / Pêche /Pain au levain (2)

Vendredi
Entrée : Mixé de haricots verts *(fait maison)* / Macédoine (4) (8) (9) (12)
Plat : Filet de lieu noir, sauce aux crevettes *(fait maison)* (3) (8) (12) (13) (14)
Accompagnement : Poêlée indienne, riz *(fait maison)* (3) (8) (10) (12)
Fromage/Dessert : Chanteneige (1) / Cerises /Pain au levain (2)

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 (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 qualités