

Menu de la semaine du 1 au 7 décembre 2025

CRÈCHES

Lundi

Entrée: Mixé de courgettes / Chou-fleur vinaigrette (fait maison) (8)(9)(12)

Plat : Boulettes de bœuf sauce bourguignonne (1)(2)(8)(12)

Accompagnement: Purée (1)(8)

Fromage/Dessert: Brie (1) / Pomme Bio / Pain au levain (2)

Mardi

Entrée : Mixé de carottes / Cake aux légumes (*fait maison*) (1)(2)(4)(8) **Plat :** Paupiette de dinde sauce forestière (*fait maison*) (1)(2)(8)(12)

Accompagnement : Haricots beurre (*fait maison*) (1)(2)(8) **Fromage/Dessert :** Edam (1)/ Clémentine / Pain au levain (2)

Mercredi

Entrée: Mixé d'épinards / Pomelos

Plat: Langue de bœuf sauce tomate (1)(2)(8)(12)

Accompagnement : Riz basmati (fait maison) (1)(8)

Fromage/Dessert: Emmental Bio (1) / Kiwi / Pain au levain (2)

Jeudi (repas sans porc)

Entrée: Mixé de potiron / Salade de pommes de terre (8)(9)(12)

Plat : Roti de dinde sauce Forestière (1)(2)(8)(12) **Accompagnement :** Carottes Vichy Bio (1)(8)

Fromage/Dessert: Mimolette (1) / Kiwi (1)(2)(4) / Pain au levain (2)

Vendredi

Entrée : Mixé de haricots verts / Velouté de courgette (8) **Plat :** Filet de Hoki sauce crevette (*fait maison*) (1)(2)(3)(8)(12)(13)(14)

Accompagnement : Haricots verts + pommes vapeur (*fait maison*) (1)(8) **Fromage/Dessert :** Yaourt brassé Bio (1) / Pêche au sirop (2) / 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 : <u>j.garcia@ville-castres.fr</u>. 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