



La cuisine centrale de Castries est labellisé **Ecocert** - Les **produits bio** sont inscrits en vert
Viandes et volailles de France (en majorité Ardèche, Cantal, Lozère, Aveyron, Gard et Hérault)
 Le pain est fourni par les boulangeries de **Castries**

SEPTEMBRE 2023

lundi 11 Menu alternatif	mardi 12	mercredi 13 animation	jeudi 14	vendredi 15
<i>Salade de maïs aux olives/vinaigrette (1)(3)(4)(5)(7)</i>	<i>Gaspacho de tomates au cerfeuil</i>	<i>Mortadelle cornichon (4) (5) (10)</i>	<i>Betteraves vinaigrette ciboulette (1)(3)(4)(5)(7)</i>	<i>Salade d'iceberg sauce césar (1)(5)</i>
<i>Riz BIO coco aux lentilles</i>	<i>Chípolatas</i>	<i>Spaghettí BIO (1) (7)</i>	<i>Filets de poulet à la crème (5)</i>	<i>Calamar à la romaine/citron (7)(13)</i>
	<i>poêlée champêtre</i>	<i>Bolognaise de bœuf</i>	<i>PdeT vapeur (5)</i>	<i>Blé aux pts légumes BIO (7)</i>
<i>Tomme noire (5)</i>	<i>Yaourts sucré BIO (5)</i>	<i>Parmesan (5)</i>	<i>Samos (5)</i>	<i>Edam BIO (5)</i>
<i>Raisins</i>	<i>Tartes aux pommes (1) (5) (7)</i>	<i>Panna cota à la pêche (5)</i>	<i>Pastèques</i>	<i>Fruits au sirop</i>

Allergènes:

Œufs : (1)

Anhydrique Sulfureux(E220): (2)

Moutarde: (3)

Soja: (4)

Lait: (5)

Céleri: (6)

Céréales (Gluten): (7)

Arachides: (8)

Sésame: (9)

Fruit à Coque: (10)

Poisson: (11)

Crustacé: (12)

Mollusque: (13)

Lupin: (14)

BIO et Locale: (15)

