



du 14 au 18 septembre 2026

## Menu

## Dessert

### LUNDI

Buffet de salades variées

Tagliatelle aux scampis <sup>1a/2/9</sup>

Assortiment de desserts faits-maison

### MARDI

Épaule d'agneau, confite au miel de fleurs  
flageolets et pommes de terre grenaille <sup>9</sup>

Assortiment de desserts faits-maison

### MERCREDI

Buffet de salades variées

Boudin noir, purée de pommes de terre  
et compote de pommes <sup>3/7/9</sup>

Assortiment de desserts faits-maison

### JEUDI

Buffet de salades variées

Quiche aux légumes & salade  <sup>1a/3/7/9</sup>

Assortiment de desserts faits-maison

### VENDREDI

Buffet de salades variées

Pavé de saumon, sauce Hollandaise,  
Riz blanc et sauvage <sup>1a/4/7/9</sup>

Assortiment de desserts faits-maison

*Nous favorisons les produits de saison et/ou nationaux dans la préparation de nos menus*

1. Gluten, 1a Blé, 1b Seigle, 1c Orge, 1d Avoine, 1e Épeautre, 1f Kamut, 1g Souches hybridées 2. Crustacés,  
3. Oeufs, 4. Poissons, 5. Arachides, 6. Soja, 7. Lait, 8. Fruits à coques, 8a Amandes, 8b Noisette, 8c Noix,  
8d Noix de cajou, 8e Noix de pécan, 8f Noix du Brésil, 8g Pistaches, 8h Noix de macadamia, 9. Céleri, 10.  
Moutarde, 11. Sésame, 12. Sulfites, 13. Lupin, 14. Mollusques



**CAT** s.c.  
coopérative aide par le travail