



16/02/2026 – 20/02/2026

Menu

Dessert

LUNDI

Crème de volaille ^{7,9}
Spaghetti carbonara ^{1a,3,7,9}
Salade verte et crudités ^{1a,3,5,6,7,9,10,12}

Beignet aux pommes ^{1a,3,7}

MARDI

Potage de céleri ^{7,9}
Boudin noir, compote de pommes, pommes de terre sautées ^{1a,3,7,9}
Salade verte et crudités ^{1a,3,5,6,7,9,10,12}

Pouding
au chocolat ^{3,7}

MERCREDI

Crème de tomates ⁹
Harengs aux pommes de terre en robe des champs ^{1a,3,7,9,10,11}
Salade verte et crudités ^{1a,3,5,6,7,9,10,12}

Compote
aux mirabelles ^{3,7}

JEUDI

Velouté de courgettes ^{7,9}
Goulasch de porc aux légumes, spätzle ^{1a,3,7,9}
Salade verte et crudités ^{1a,3,5,6,7,9,10,12}

Riz au lait à la cannelle
^{1a,3,7}

VENDREDI

Crème de légumes ⁷
Lasagne au saumon et aux épinards ^{1a,3,4,7,9}
Salade verte et crudités ^{1a,3,5,6,7,9,10,12}

Crème brûlée ^{3,7}

1. Gluten, 1a Blé, 1b Seigle, 1c Orge, 1d Avoine, 1e Épeautre, 1f Kamut, 1g Souches hybridées, 2. Crustacés, 3. Œufs, 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.
Société coopérative
Aide par le travail

Les allergènes des menus proposés sont disponibles sur demande auprès des responsables de cuisine