



du 20 au 24 octobre 2025

## Menu

## Dessert

### LUNDI

Entrée du jour

Dinde aux arachides, semoule  
et poivrons rouges <sup>1a/5/9</sup>

Compote de pommes

### MARDI

Entrée du jour

Hachis parmentier maison <sup>1a/3/7/9</sup>

Pasteis de nata <sup>1a/3/7</sup>

### MERCREDI

Entrée du jour

Cuisse de poulet rôtie, purée de butternut  
et haricots verts <sup>1a/3/7</sup>

Fromage blanc au coulis de fruits rouges <sup>7</sup>

### JEUDI

Entrée du jour

Quiche aux oignons et salade mixte  <sup>1a/3/7/9</sup>

Far breton aux pruneaux <sup>1a/3/7</sup>

### VENDREDI

Entrée du jour

Filet de plie panée, riz pilaf et petits légumes <sup>1a/3/4/7/9</sup>

Gâteau au chocolat <sup>1a/3/7</sup>

*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