



21/09/2026 – 25/09/2026

Menu

Dessert

LUNDI

Potage de potiron ^{1a,7,9}

Gyros de dinde, crème épaisse, poivrons au four,
riz tomate ^{1a,3,7,9,10}

Salade verte et crudités ^{1a,3,5,6,7,9,10,12}

Yaourt aux fruits ^{3,7}

MARDI

Crème aux herbes ^{1a,7,9}

Choucroute garnie ^{3,7,9}

Salade verte et crudités ^{1a,3,5,6,7,9,10,12}

Gobelet de fruits ^{3,7}

MERCREDI

Soupe de tomates au riz (façon portugaise) ^{1a,7,9}

Pot-au-feu, pommes de terre ^{1a,3,7,9,10}

Salade verte et crudités ^{1a,3,5,6,7,9,10,12}

Crèmeux chocolat
pistache ^{1a,3,7}

JEUDI

Bouillon de bœuf aux petits légumes ^{1a,7,9}

Ragoût de veau, champignons, spätzle ^{1a,3,7,9}

Salade verte et crudités ^{1a,3,5,6,7,9,10,12}

Pudding à la vanille aux
fruits des bois ^{3,7}

VENDREDI

Schierener Atelier fermé

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