



12/01/2026 – 16/01/2026

## Menu

## Dessert

### LUNDI

Crème de carottes <sup>1a,7,9</sup>  
Gnocchi alla romana <sup>1a,3,7,9,10</sup>  
Salade verte et crudités <sup>1a,3,5,6,7,9,10,12</sup>

Tarte aux pommes <sup>1a,3,7</sup>

### MARDI

Crème de courgettes <sup>1a,7,9</sup>  
Steak de porc, sauce arrabiata, gratin de  
pommes de terre <sup>1a,3,7,9</sup>  
Salade verte et crudités <sup>1a,3,5,6,7,9,10,12</sup>

Île flottante <sup>3,7</sup>

### MERCREDI

Consommé Célestine <sup>1a,7,9</sup>  
Roulade de bœuf, pommes de terre nature,  
chou rouge <sup>1a,3,7,9,10</sup>  
Salade verte et crudités <sup>1a,3,5,6,7,9,10,12</sup>

Yaourt aux fruits <sup>7</sup>

### JEUDI

Soupe au chou <sup>1a,7,9</sup>  
Demi-poulet grillé au jus, croquettes, légumes  
<sup>1a,3,7,9</sup>  
Salade verte et crudités <sup>1a,3,5,6,7,9,10,12</sup>

Donut <sup>1a,3,7</sup>

### VENDREDI

Potage garbure <sup>1a,7,9</sup>  
Filet de saumon en croûte sur lit d'épinards,  
riz basmati <sup>1a,3,4,7,9</sup>  
Salade verte et crudités <sup>1a,3,5,6,7,9,10,12</sup>

Berliner <sup>1a,3,7</sup>

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