



du 23 au 27 février 2026

Menu

Dessert

LUNDI

Buffet de salades variées

Gnocchi à la pancetta et sauge ^{1a/3/7/9}

Assortiment de desserts faits-maison

MARDI

Buffet de salades variées

Brochette de poulet aux citrons,
tomate provençale et flageolets ^{1a/7/9}

Assortiment de desserts faits-maison

MERCREDI

Buffet de salades variées

Risotto aux champignons
et légumes glacés au miel ^{7/9} 

Assortiment de desserts faits-maison

JEUDI

Buffet de salades variées

Paleron de bœuf braisé tomate,
purée de pommes de terre,
petits pois et carottes ^{1a/3/7/9}

Assortiment de desserts faits-maison

VENDREDI

Buffet de salades variées

Penne au thon, aubergine gratinée ^{1a/3/4/9}

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