

du 16 au 20 février 2026

Menu



Dessert

LUNDI

Buffet de salades variées


Rigatoni au ragout à la viande de bœuf

et poulet ou aux légumes façon provençale ^{1a, 3, 9}

Assortiment de desserts faits-maison

MARDI

Buffet de salades variées

Curry de lentilles ⁹ 

Assortiment de desserts faits-maison

MERCREDI

Buffet de salades variées

Filet de colin meunière, sauce tartare avec

Pommes de terre vapeur et broccoli ^{1a, 3, 4, 9}

Assortiment de desserts faits-maison

JEUDI

Buffet de salades variées

Paëlla Maison ⁹

Assortiment de desserts faits-maison

VENDREDI

Buffet de salades variées

Boulet à la liégeoise accompagné de frites ^{9, 10}

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. Sulfités, 13. Lupin, 14. Mollusques



CAT s.c.
coopérative aide par le travail