



du 21 au 25 septembre 2026

Menu

Dessert

LUNDI

Buffet de salades variées
Spaghetti carbonara ^{1a/3/7/9}

Assortiment de desserts faits-maison

MARDI

Filet de lieu noir, velouté au citron,
ébly au curcuma et brocolis ^{1a/4/7/9}

Assortiment de desserts faits-maison

MERCREDI

Buffet de salades variées
Ragoût de bœuf braisé, pommes de terre vapeur
et petits pois - carottes ^{1a/9}

Assortiment de desserts faits-maison

JEUDI

Buffet de salades variées
Risotto aux champignons  ^{7/9}

Assortiment de desserts faits-maison

VENDREDI

Buffet de salades variées
Salade César maison ^{1a/3/9/10}

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. Sulfites, 13. Lupin, 14. Mollusques



CAT s.c.
coopérative aide par le travail