



du 5 au 9 octobre 2026

Menu

Dessert

LUNDI

Buffet de salades variées

Tagliatelle aux fruits de mer ^{1a/2/7/9}

Assortiment de desserts faits-maison

MARDI

Buffet de salades variées

« Weisswurst », sauce curry
et pommes Duchesse ^{1a/7/9/10}

Assortiment de desserts faits-maison

MERCREDI

Buffet de salades variées

Blanquette de veau à l'ancienne, riz pilaf ^{1a/9}

Assortiment de desserts faits-maison

JEUDI

Buffet de salades variées

Petit salé aux lentilles et pommes de terre
avec jarret de porc ⁹

Assortiment de desserts faits-maison

VENDREDI

Buffet de salades variées

Moules, frites à volonté ^{2/9}

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