

Menu



Dessert

LUNDI

Crème aux champignons ^{1a,7,9}
Steak de poulet, purée de pommes de terre,
asperges, sauce hollandaise ^{1a,3,7,9,10,12}
Salade verte et crudités ^{1a,3,5,6,7,9,10,12}

Crème brûlée ^{1a,3,7}

MARDI

Minestrone ^{1a,7,9}
Tortellini au boeuf, sauce aux 4 fromages
^{1a,3,7,9,10}
Salade verte et crudités ^{1a,3,5,6,7,9,10,12}

Semoule aux cerises
^{1a,3,7}

MERCREDI

Fête du travail

JEUDI

Potage d'asperges ^{1a,7,9}
Goulasch de bœuf, pâtes «Wellenband»
^{1a,3,7,9}
Salade verte et crudités ^{1a,3,5,6,7,9,10,12}

Tarte à la rhubarbe ^{1a,3,7}

VENDREDI

Potage de légumes ^{1a,7,9}
Steak de saumon, sauce béarnaise, riz
basmati, légumes ^{1a,2,4,7,9}
Salade verte et crudités ^{1a,3,5,6,7,9,10,12}

Fromage blanc au miel
et aux noix ^{1a,7,8e}

1. Gluten, 1a Blé, 1b Seigle, 1c Orge, 1d Avoine, 1e Epeautre, 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.
Société coopérative
Aide par le travail

Les allergènes des menus proposés sont disponibles sur demande auprès des responsables de cuisine