



	Lundi 11/12	Mardi 12/12	Mercredi 13/12	Jeudi 14/12	Vendredi 15/12
Midi	<p>Potage ***</p> <p>Steak de bœuf Pommes de terre grenailles Sauce béarnaise Salade composée ***</p> <p>Dessert</p>	<p>Potage ***</p> <p>Filet de poulx madras Courgettes grillées Riz ***</p> <p>Dessert</p>	<p>Repas uniquement pour les élèves internes</p> <p>Potage ***</p> <p>Blanquette de veau Légumes à l'ancienne Frites</p> <p>***</p> <p>Dessert</p>	<p>Potage ***</p> <p>Sélection du poissonnier Purée de céleri rave Sauce bisque ***</p> <p>Dessert</p>	<p>Potage ***</p> <p>Spaghettis Sauce bolognaise Sauce au pesto ***</p> <p>Dessert</p>
Soir	<p>Potage ***</p> <p>Tagliatelles aux scampis Julienne de légumes</p> <p>***</p> <p>Dessert</p>	<p>Potage ***</p> <p>Rôti orloff Petits pois à la française Pommes de terre nature ***</p> <p>Dessert</p>	<p>Potage ***</p> <p>Escalope de dinde Semoule Ratatouille niçoise</p> <p>***</p> <p>Dessert</p>	<p>Potage ***</p> <p>Saucisse de campagne Chou-fleur gratiné Pommes de terre persillées ***</p> <p>Dessert</p>	 <p><b>Légume de la semaine</b> Le maïs</p>

**En permanence, le midi et le soir :** Buffet de crudités

*Une alternative est possible pour les étudiants végétariens, renseignez-vous auprès des cuisiniers*

*Le midi, excepté étudiants internes, réservation obligatoire sur place lors d'un repas ou au plus tard la veille de 14h à 16h. A titre exceptionnel, le jour même avant 10h. **Restaurant ouvert dès 11h45***

*Pour toutes questions relatives aux allergènes, n'hésitez pas à prendre contact avec le personnel du restaurant*

*La composition des menus peut varier d'un jour à l'autre*