




	Lundi 16/05	Mardi 17/05	Mercredi 18/05	Jeudi 19/05	Vendredi 20/05
Midi	<p>Potage ***</p> <p>Pavé de dindonneau Sauce au poivre Poêlée de champignons Pommes de terre au four ***</p> <p>Dessert</p>	<p>Potage ***</p> <p>Roulade de poulet aux aubergines et mascarpone Sauce tomatée Linguines ***</p> <p>Dessert</p>	<p>Repas uniquement pour les élèves internes</p> <p>Potage ***</p> <p>Sélection du poissonnier Sauce Dugléré Epinards en branches Purée de pommes de terre ***</p> <p>Dessert</p>	<p>Potage ***</p> <p>Blanquette de veau et ses petits légumes Riz pilaf ***</p> <p>Dessert</p>	<p>Potage ***</p> <p>Jambon grillé Sauce choron Salade composée Pommes de terre grenailles sautées à la fleur de sel ***</p> <p>Dessert</p>
Soir	<p>Potage ***</p> <p>Pêches au thon Quenelles de thon Taboulé aux herbes fraîches Salade de pommes de terre ***</p> <p>Dessert</p>	<p>Potage ***</p> <p>Steak de bœuf grillé Sauce du chef Courgettes grillées au parmesan Frites ***</p> <p>Dessert</p>	<p>Potage ***</p> <p>Saucisse de campagne Compote de pommes des vergers de Brunehaut Pommes de terre natures ***</p> <p>Dessert</p>	<p><i>Proposition des étudiants</i></p> <p>Potage ***</p> <p>Gratin de macaronis Au jambon et au fromage - Aux fromages locaux ***</p> <p>Dessert</p>	 <p>Légume de la semaine Le champignon</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