




	Lundi 19/09	Mardi 20/09	Mercredi 21/09	Jeudi 22/09 Menus du monde	Vendredi 23/09
Midi	Potage *** Escalope à la milanaise Sauce aux herbes italiennes Aubergines grillées Polenta *** Dessert	Potage *** Rôti ardennais Sauce au Boursin Haricots princesses Pommes de terre persillées *** Dessert	Repas uniquement pour les élèves internes Potage *** Sélection du poissonnier Dés de courgettes au curry doux Pommes de terre natures *** Dessert	Potage *** Couscous des chefs *** Dessert	Potage *** Bouchée à la Reine Sauce archiduc Purée de pommes de terre *** Dessert
Soir	Potage *** Filet de poisson Sauce au vin blanc Bouquets de brocolis Pommes duchesses *** Dessert	Potage *** Filet de dinde Sauce au poivre Poêlée de champignons Pommes de terre en robe des champs *** Dessert	Potage *** Spaghetti - Sauce bolognaise - Sauce aux courges *** Dessert	Potage *** Fajitas à la mexicaine Arc-en-ciel de légumes de saison *** Dessert	 <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p>Légume de la semaine La courge</p> </div>

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