




	Lundi 21/11	Mardi 22/11	Mercredi 23/11	Jeudi 24/11	Vendredi 25/11
Midi	<p>Potage ***</p> <p>Lasagne bolognaise Lasagne florentine</p> <p>*** Dessert</p>	<p>Potage ***</p> <p>Steak de bœuf Sauce béarnaise Poêlée de champignons Pommes de terre en robe des champs *** Dessert</p>	<p>Repas uniquement pour les élèves internes</p> <p>Potage ***</p> <p>Sélection du poissonnier Fondue de poireaux Purée de pommes de terre Sauce vin blanc *** Dessert</p>	<p>Potage ***</p> <p>Rôti ardennais Choux de Bruxelles Pommes de terre vapeur Sauce poivre</p> <p>*** Dessert</p>	<p>Potage ***</p> <p>Couscous des Chefs</p> <p>*** Dessert</p>
Soir	<p>Potage ***</p> <p>Pavé de saumon à l'estragon Chou romanesco Farfalles</p> <p>*** Dessert</p>	<p>Potage ***</p> <p>Filet de dinde Salsifis à la crème Pommes de terre natures *** Dessert</p>	<p>Potage ***</p> <p>Mijoté aux petits légumes Tagliatelles</p> <p>*** Dessert</p>	<p><i>Menu Sainte Catherine</i></p> <p>Potage ***</p> <p>Hamburger maison Pain au sésame Oignons poêlés Frites</p> <p>*** Dessert surprise</p>	 <p>Légume de la semaine Le poireau</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