




	Lundi 22/05	Mardi 23/05	Mercredi 24/05	Jeudi 25/05	Vendredi 26/05
Midi	Potage *** Steak de bœuf Beurre à l'ail Salade composée Pomme de terre en robe des champs *** Dessert	Potage *** Moussaka des chefs *** Dessert	Repas uniquement pour les élèves internes Potage *** Rôti ardennais Sauce du chef Bouquets de chou-fleur Pommes de terre grenailles au persil *** Dessert	Potage *** Lasagne au saumon et aux épinards *** Dessert	Potage *** Cuisse de poulet Sauce tikka massala Dés de courgettes grillés Riz *** Dessert
Soir	Potage *** Filet de poisson cuit au court bouillon Risotto aux courgettes *** Dessert	Potage *** Brochette du chef Ratatouille niçoise Semoule *** Dessert	Potage *** - Pennes au jambon et fromage gratinés - Pennes au fromage gratinés *** Dessert	Potage *** Pain de viande Sauce à l'estragon Purée de carottes *** Dessert	 Légume de la semaine Le radis

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