




	Lundi 17/01	Mardi 18/01	Mercredi 19/01	Jeudi 20/01	Vendredi 21/01
Midi	<p>Potage ***</p> <p>Escalope milanaise Sauce aux herbes italiennes Piperade de poivrons Polenta ***</p> <p>Dessert</p>	<p>Potage ***</p> <p>Rôti de dinde Sauce poivre Brocolis Gratin dauphinois ***</p> <p>Dessert</p>	<p><b>Repas uniquement pour les élèves internes</b></p> <p>Potage ***</p> <p>Sélection du poissonnier Sauce du chef Epinards en branches Tagliatelles ***</p> <p>Dessert</p>	<p>Potage ***</p> <p>Lapin à la tournaissienne Pommes de terre nature ***</p> <p>Dessert</p>	<p>Potage ***</p> <p>Boulettes à la sauce tomate et aux champignons Frites ***</p> <p>Dessert</p>
Soir	<p>Potage ***</p> <p>Filet de poisson Sauce François 1<sup>er</sup> Purée de potiron ***</p> <p>Dessert</p>	<p>Potage ***</p> <p>Couscous des chefs ***</p> <p>Dessert</p>	<p>Potage ***</p> <p>Rôti de porc au filet Sauce à la moutarde Bouquetière de légumes Pommes de terre persillées ***</p> <p>Dessert</p>	<p>Potage ***</p> <p>Salade tournaissienne ***</p> <p>Duo de lasagnes : - Bolognaise - Florentine ***</p> <p>Dessert</p>	 <p><b>Légume de la semaine</b> Le chicon</p>

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

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

Mesures sanitaires Covid : 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 à midi**

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