

	RESTAURANT	SELF-SERVICE
LUNDI	Crème de moules safranée lutée * Contre-filet rôti à basse température Sauce béarnaise Courgettes étuvées Gratin dauphinoise * Trio gourmands aux chocolats	Potage au potiron * Filet de cabillaud frit Sauce rémoulade Pommes persillées Salade * Crème pâtissière maison
MARDI	Consommé royale * Filets de sole normande Epinards à la crème Pommes nature * Trio gourmands aux chocolats	Assiette gourmande * « Wainzossis mat Moschterzoss » Carottes Vichy Pommes mousseline * Tartelette aux cerises
MERCREDI	Velouté aux champignons * Carré de veau rôti (Cuisson à basse température) Gratin d'aubergines Pommes croquettes * Dessert autour de la prune	Cocktail aux crevettes * Emincé de dinde aux champignons Brocoli aux amandes Spaetzle au beurre * Crème pâtissière maison
JEUDI	Salade vigneronne * Pavé de saumon, beurre Marchand de vin Fenouil étuvé Riz pilaf * Dessert autour de la prune	Feuilleté aux champignons * Rôti de veau au porto Aubergines sautées Purée aux herbes * Biscuit sauce vanille
VENDREDI	Fermé	Assiette de crudités * Cuisse de poulet aux champignons Petit-pois et carottes Tagliatelles au beurre * Biscuit sauce vanille
INFO	Menu sans viande (sans viande, poisson, volaille) ☑ au Self-Service uniquement pour les élèves. Nous vous informons que nos préparations peuvent contenir des traces d'allergènes (1-gluten ; 2-crustacés ; 3-œufs ; 4-poissons ; 5-arachides ; 6-soja ; 7-lait/lactose ; 8-fruits à coque ; 9-céleri ; 10-moutarde ; 11-sésame ; 12-anhydride sulfureux et sulfites ; 13-lupin ; 14-mollusques). Adressez-vous au Chef de cuisine pour plus d'informations.	