




# MENU 28 *An der Léier Bouneweg*



Semaine 20 du 13/05 – 17/05/24

	RESTAURANT DC1CU/GR	SELF-SERVICE CC2 CU/GR
LUNDI	<p>Oeuf à la russe *</p> <p>Suprême de poulet poêlée Grand-Mère</p> <p>Petit-pois à la française</p> <p>Pommes rissolées ☯</p> <p>*</p> <p>Glaces</p>	<p>Galette de millet au fromage *</p> <p>Chili aux légumes *</p> <p>Cake</p> 
MARDI	<p>Crème Argenteuil *</p> <p>Filet de maigre poché</p> <p>Sauce normande</p> <p>Fenouil étuvé</p> <p>Pommes vapeur ☯</p> <p>*</p> <p>Bavarois et fruits rouges</p>	<p>Salade paysanne *</p> <p>Carré de porc rôti au thym ☯</p> <p>Tomate provençale</p> <p>Pommes sautées ☯</p> <p>*</p> <p>Tarte tropézienne</p> 
MERCREDI	<p>Tomates aux crevettes *</p> <p>Cordon bleu, jus</p> <p>Jardinière ☯</p> <p>Pommes Darphin ☯</p> <p>*</p> <p>Glaces</p>	<p>Crudités ☯</p> <p>*</p> <p>Filet de saumon sauté</p> <p>Beurre au vin rouge</p> <p>Pois Mange-tout</p> <p>Riz pilaf *</p> <p>Cake au chocolat</p>
JEUDI	<p>Asperges mimosa ***</p> <p>Vitello tonnato</p> <p>Ruccola et tomates cerises</p> <p>Pommes rôties au romarin *</p> <p>Cake et fruits rouges</p>	<p>Salade mimosa *</p> <p>Ragoût de veau aux tomates</p> <p>Chou-fleur Mornay</p> <p>Pommes nature ☯</p> <p>*</p> <p>Cupcake</p>
VENDREDI		<p>Salade de tomates ☯</p> <p>*</p> <p>Fricassé de volaille à l'estragon</p> <p>Bouquetière de légumes</p> <p>Spirelli au beurre *</p> <p>Tartelette aux framboises</p>
INFO	<p><b>Menu sans viande</b> (sans viande, poisson, volaille) ⇒ <b>au Self-Service</b> uniquement pour les élèves.</p> <p>Nous vous informons que nos préparations peuvent contenir des <b>traces d'allergènes</b> (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).</p> <p><b>Adressez-vous au Chef de cuisine pour plus d'informations.</b></p>	