

INSTITUT MARIE IMMACULEE
Enseignement général, technique et professionnel

Chers clients, chers amis,

Voici les menus du 2^{ème} semestre de l'année scolaire 2018-2019.

2^{ème} semestre

Mardi 08.01	Menu (prière de réserver avant le lundi 13h svp) Œuf croustillant, tombée d'escargots à l'ail Filet pur de porc, lentilles aux légumes et lard fumé Tartelette chocolat dans l'esprit du fondant	18€
Jeudi 10.01	Menu (prière de réserver avant le lundi 13h svp) Œuf à la russe Poulet rôti compote frites Mousse chocolat	12€
Vendredi 11.01	Restaurant fermé : prestation extérieure	
Lundi 14.01	Menu (prière de réserver avant le jeudi 13h svp) Œufs pochés sur gaufre de chorizo, fromage de chèvre et beurre parfumé Waterzoi de poisson pomme de terre vapeur et légumes de saison Moelleux au chocolat et glace à la vanille bourbon	14€
Mardi 15.01	Restaurant fermé : formation	
Jeudi 17.01	Menu (prière de réserver avant le lundi 13h svp) Potage crécy Roti de bœuf haricots-vert pommes nature Crumble pomme cannelle	12€

INSTITUT MARIE IMMACULEE

Enseignement général, technique et professionnel

Vendredi 18.01	<p><u>Menu</u> (prière de réserver avant le jeudi 13h)</p> <p>Saumon mariné à la Thaï, tuile de riz Filet de volaille cuit sur son coffre, chicons caramélisés pdt rissolées Dôme au chocolat, meringue aux fruits secs</p>	18€
Lundi 21.01	<p><i>Restaurant fermé : formation</i></p>	
Mardi 22.01	<p><u>Menu</u> (prière de réserver avant le lundi 13h svp)</p> <p>Cannelloni ricotta/épinards, coulis de tomates séchées Filet de rouget et fenouil en différentes textures Le mille feuilles façon dessert à l'assiette</p>	18€
Jeudi 24.01	<p><u>Menu</u> (prière de réserver avant le lundi 13h svp)</p> <p>Potage lyonnais Vol au vent, riz créole Salade d'orange parfumée à la fleur d'oranger</p>	12€
Vendredi 25.01	<p><u>Menu</u> (prière de réserver avant le jeudi 13h)</p> <p>Cuisses de grenouilles et ses croquettes de persillade Filet d'agneau en croûte de pdt, tapenade et salade de pousses d'épinard à l'huile de noix Tartelette au citron/basilic, meringue flambée</p>	18€
Lundi 28.01	<p><u>Menu</u> (prière de réserver avant le jeudi 13h)</p> <p>Fondues aux fromages Saumon grillé sur peau, sauce béarnaise, pommes frites Duo de mousse aux chocolats</p>	14€

INSTITUT MARIE IMMACULEE

Enseignement général, technique et professionnel

Mardi 29.01	<p><u>Menu</u> (prière de réserver avant le lundi 13h)</p> <p>Tataki de thon, rappé de radis noir Filet de dorade bardé et rôti, riz basmati croquant, asperges thaï Sorbet de mangues en vacherin, sauce chocolat intense à la fleur de sel et éclats de citron vert</p>	18€
Jeudi 31.01	<p><u>Menu</u> (prière de réserver avant le lundi 13h svp)</p> <p>Potage cerfeuil Poulet poché sauce suprême riz pilafs Salade de fruits</p>	12€
Vendredi 01.02	<p><u>Menu</u> (prière de réserver avant le lundi 13h)</p> <p>Feuilleté aux légumes anciens, crème à l'ail des ours Magret de canard en basse température, figue et poire rôtie, petit jus au sirop de Liège Fondant au chocolat, coulis de fruits rouge rafraichi à la vodka et gingembre</p>	18€
Lundi 04.02	<p><u>Menu</u> (prière de réserver avant le jeudi 13h)</p> <p>Tomates crevettes revisité Poulet sauce archiduc, pomme grenailles, bouquetières de légumes Profiteroles sauce chocolat</p>	14€
Mardi 05.02	<p><u>Menu</u> (prière de réserver avant le lundi 13h svp)</p> <p>La véritable omelette soufflée au beaufort ou parmesan Filet de lieu poché et bouillon de céleri-pommes Sorbet de mangues en vacherin, sauce chocolat intense à la fleur de sel et éclats de citron vert</p>	18€

INSTITUT MARIE IMMACULEE

Enseignement général, technique et professionnel

Jeudi 07.02	Menu (prière de réserver avant le lundi 13h) Potage St germain Steak sauce Roquefort, p. frites Éclair au chocolat	12€
Vendredi 08.02	Restaurant fermé	
Lundi 11.02	Restaurant fermé : journée de formation	
Mardi 12.02	Restaurant fermé : journée de formation	
Jeudi 14.02	Menu (prière de réserver avant le lundi 13h) Œufs à la russe Blanquette de veau à l'ancienne Tartelette aux pommes	12€
Vendredi 15.02	Menu (prière de réserver avant le jeudi 13h) Velouté de choux vert aux lardons fumés Le burger de bœuf version palace La pas si classique île flottante	18€
Lundi 18.02	Menu (prière de réserver avant le jeudi 13h) Quiche lorraine Filet américain préparé minute, p. frites et salade mixte Ravioli d'ananas aux trois épices	14€
Mardi 19.02	Restaurant fermé : formation	
Jeudi 21.02	Menu (prière de réserver avant le lundi 13h) Potage Parisien Filet de volaille, sauce Archiduc pommes croquettes Gaufre de Bruxelles revisitée	12€

INSTITUT MARIE IMMACULEE

Enseignement général, technique et professionnel

Vendredi 22.02	Menu (prière de réserver avant le jeudi 13h) Filet de merlan, panure japonaise, salade croquante et sauce tartare Bavette de bœuf à l'Archiduc, pommes duchesse Beignets aux pommes	18€
Lundi 25.02	Menu (prière de réserver avant le jeudi 13h) Potage cultivateur Filet de bar entre Sambre et Meuse, pomme duchesse Sabayon à la kriek et fruits de saison	14€
Mardi 26.02	Menu (prière de réserver avant le lundi 13h) Cuisses de grenouilles et ses croquettes de persillade Filet d'agneau en croûte de pdt, tapenade et salade de pousses d'épinard à l'huile de noix Tartelette au citron/basilic, meringue flambée	18€
Jeudi 28.02	Menu (prière de réserver avant le lundi 13h) Chicon au gratin Hochebot Crème brûlée	12€
Vendredi 01.03	Menu (prière de réserver avant le jeudi 13h) Nems aux légumes, sauce aigre-douce Poulet rôti, légumes grillés, pommes nature Bananes caramélisées, croustillant de brick et sauce au chocolat noir	18€
Congé de carnaval du 4 mars au 8 mars 2019		
Lundi 11.03	Menu (prière de réserver avant le jeudi 13h) Carpaccio de veau tonello câpre et roquette Escalope de veau milanaise, tagliatelle et sauce napolitaine Tiramisu spéculoos	14€

INSTITUT MARIE IMMACULEE

Enseignement général, technique et professionnel

Mardi 12.03	<u>Menu</u> (prière de réserver avant le lundi 13h) Consommé de pommes de terre en crouste, garniture de légumes croquants Tournedos de bœuf grillé, poêlée de choux de Bruxelles, pomme Dauphine Muffin au chocolat	18€
Jeudi 14.03	<u>Menu</u> (prière de réserver avant le lundi 13h) Potage vert prés Roti de bœuf, étuvée aux carottes Café liégeois	12€
Vendredi 15.03	<u>Menu</u> (prière de réserver avant le jeudi 13h) Cuisses de grenouilles sautées à l'ail Blanc de volaille farci aux légumes sauce au vin jaune Glace vanille/caramel beurre salé	18€
Lundi 18.03	<i>Restaurant fermé</i>	
Mardi 19.03	<u>Menu</u> (prière de réserver avant le lundi 13h) Foie gras poêlé, confiture acidulée à la rhubarbe Steak d'autruche, tomate farcie aux champignons, choux Romanesco Tartelette au citron déstructurée	18€
Jeudi 21.03	<u>Menu</u> (prière de réserver avant le lundi 13h) Cervelle beurre noisette et câpres Blanquette de veau au curry riz créole Bavarois chocolat	12€

INSTITUT MARIE IMMACULEE

Enseignement général, technique et professionnel

Vendredi 22.03	Menu (prière de réserver avant le jeudi 13h) Filet de maquereau comme un sevice Tournedos rôti au beurre de foin, rappé de butternut, pommes de terre farcie Crêpe farcie, chibouste aux fruits	18€
Lundi 25.03	Restaurant fermé : stage des élèves	
Mardi 26.03	Restaurant fermé : stage des élèves	
Jeudi 28.03	Menu (prière de réserver avant le lundi 13h) Salade César aux poulets croustillant Boulets à la Liégeoise et pomme purée Tartelettes aux fruits de saison	12€
Vendredi 29.03	Restaurant fermé : stage des élèves	
Lundi 01.04	Restaurant fermé : stage des élèves	
Mardi 02.04	Restaurant fermé : stage des élèves	
Jeudi 04.04	Menu (prière de réserver avant le lundi 13h) Gaspacho de tomates Pintadeau pommes amandine Mousse au chocolat amer	12€
Vendredi 05.04	Restaurant fermé : stage des élèves	
Vacances de Printemps du 8 avril au 19 avril 2019		

INSTITUT MARIE IMMACULEE

Enseignement général, technique et professionnel

Lundi 22.04	<u>Menu</u> (prière de réserver avant le jeudi 13h) Potage lyonnais Roti de bœuf, légumes, pommes persillées Crêpes normandes	14€
Mardi 23.04	<u>Menu</u> (prière de réserver avant le lundi 13h) Chipirons farcis aux poivrons et chorizo, huile de crustacés Huile de volaille désossée, pilon croustillant, embeurrée de chou-vert Religieuse aux framboises	18€
Jeudi 25.04	<u>Menu</u> (prière de réserver avant le lundi 13h) Asperges à la flamande Blanc de volaille farci aux chicons, pdt grenailles sautées Glace vanille gingembre, coulis de framboises	12€
Vendredi 26.04	<u>Menu</u> (prière de réserver avant le jeudi 13h) Cappuccino de champignons à l'estragon Filet de bœuf en chausson de brick, condimenté à la tapenade et câpres Tarte au chocolat	18€
Lundi 29.04	<u>Menu</u> (prière de réserver avant le jeudi 13h) Tomates monégasques Langue de veau sauce piquante et pommes allumettes Mousse au chocolat noir	14€
Mardi 30.04	<u>Menu</u> (prière de réserver avant le lundi 13h) Asperges vertes au saumon fumé, salade de roquette, sauce vierge au balsamique Aile de raie, beurre aux noisettes torréfiées, sauce rouille et croutons Tiramisu selon la recette traditionnelle	18€

INSTITUT MARIE IMMACULEE

Enseignement général, technique et professionnel

Jeudi 02.05	Menu (prière de réserver avant le lundi 13h) Œufs à la russe Escalope de volaille panée, pois et carottes, p. purée Tarte au chocolat amer	12€
Vendredi 03.05	Menu (prière de réserver avant le jeudi 13h) Asperges à la flamande Filet de colin en croute de noisettes, émulsion de citron, petits légumes Crêpe Suzette	18€
Lundi 06.05	Menu (prière de réserver avant le jeudi 13h) Potage Saint-Germain Lapereau aux pruneaux pommes nature Crêpes mikado	14€
Mardi 07.05	Menu (prière de réserver avant le lundi 13h) Makis tartare de bœuf à l'huile de sésame Onglet de bœuf en déclinaison d'échalotes, haricots verts et grenailles sautées Le merveilleux autrement	18€
Jeudi 09.05	Menu (prière de réserver avant le lundi 13h) Potage cerfeuil Steak sauce poivre, salade mixte, frites Tarte aux fruits de saison	12€
Vendredi 10.05	Menu (prière de réserver avant le jeudi 13h) Carpaccio de Saint-Jacques, salpicon de courgette, balsamique réduit à la framboise Filets de limande au beurre blanc, lit de pois gourmands, purée au citron Flan Maraîchin zestes de main de Bouddha	18€

INSTITUT MARIE IMMACULEE

Enseignement général, technique et professionnel

Lundi 13.05	<p><u>Menu</u> (prière de réserver avant le jeudi 13h)</p> <p>Asperge à la flamande Roti de veau, chicon braisé, pomme purée Panacota infusé à la lavande et coulis aux fruits rouges</p>	14€
Mardi 14.05	<p><u>Menu</u> (prière de réserver avant le lundi 13h)</p> <p>Filet de maquereau en cru et cuit Cuisses de canard confites, pommes sarladaises Sorbet à l'orange, biscuit croquant</p>	18€
Jeudi 16.05	<p><u>Menu</u> (prière de réserver avant le lundi 13h)</p> <p>Potage parisien Poulet rôti, p. frites Crêpes confiture</p>	12€
Vendredi 17.05	<p><u>Menu</u> (prière de réserver avant le jeudi 13h)</p> <p>Saumon mariné façon gravlax, sauce moutarde à l'aneth Emincé de filet de volaille, chicon caramélisé, pdt confites et crumble de peau de poulet rôti La tarte aux pommes de ma grand-mère</p>	18€
Lundi 20.05	<p><u>Menu</u> (prière de réserver avant le jeudi 13h)</p> <p>Rognon baugé Entrecôte façon bordelaise pomme pont-neuf Café glacé version palace</p>	14€
Mardi 21.05	<p><u>Menu</u> (prière de réserver avant le lundi 13h)</p> <p>Filet de saumon fumé tiède, jus de moule beurré Ris de veau croustillant sur son lit de fèves des marais et salsifis frais, beurre aux herbes Salade de fraises, spoom spéculoos</p>	18€