



Chers clients, chers amis,

Tout d'abord nous tenons à vous remercier pour votre fidélité.

Le restaurant didactique ouvrira ses portes le 07/10/2019.

Pour les réservations, veuillez téléphoner 1 semaine avant la date de votre dîner, entre 9h-11h et 11h30-13h à Mme Pyfferoen au numéro suivant : 0472/11.97.88. Nous vous demandons de réserver 1 semaine avant la date de votre dîner pour une bonne gestion de nos stocks.

Voici quelques nouveautés :

- Paiement **uniquement** par bancontact pour votre facilité
- Le restaurant ouvrira ses portes 4 jours/semaine : lundi, mardi, jeudi et vendredi.
- Nos menus sont établis suivant l'évolution des apprentissages de nos élèves. Nous espérons et serons heureux de vous accueillir chaque jour
- Si vous désirez recevoir nos menus et infos par courriel, il vous suffira de donner votre adresse mail au secrétariat

Ci-dessous, vous trouverez les menus qui vous sont proposés jusqu'en décembre.

Nous vous souhaitons une année scolaire pleine de surprises gustatives et vous remercions pour votre participation à l'apprentissage de nos élèves.

A Bientôt dans notre restaurant,
L'équipe pédagogique

INSTITUT MARIE IMMACULEE
Enseignement général, technique et professionnel

Chers clients, chers amis,

Voici les menus du 1^{er} semestre de l'année scolaire 2019-2020.

1^{ème} semestre

Lundi 07.10	<u>Menu</u> Pavés de saumon cuits vapeur, orties et beurre de seigle grillé Pluma de porc ibérique laqué, purée de fèves et pommes croquettes Tartelette au citron meringuée	14€
Mardi 08.10	<u>Menu</u> Potage Dubarry Steak beurre Maître d'hôtel, frites Tartelette aux pommes	12€
Jeudi 10.10	<u>Menu</u> Carpaccio de poisson à la crème verdurette citronnée Rôti de veau Orlof à l'ancienne Mousse au chocolat Callebaut	12€
Vendredi 11.10	<u>Menu</u> Potage cultivateur Médallions de veau au paprika, riz pilaf aux poivrons, flan de tomates Ile flottante au caramel	14€
Lundi 14.10	<u>Menu</u> Jean Bonnette de poulet, sauce au pin et cerises Côtes d'agneau en croûte de fines herbes, gratin dauphinois La Doyenné pochée au Sauternes, mousse légère de mascarpone au citron et sorbet à sangria	14€

INSTITUT MARIE IMMACULEE

Enseignement général, technique et professionnel

Mardi 15.10	<u>Menu</u> Œuf coulant, crème et chips de panais Roulade Argenteuil, pommes persillées Tulipe de crêpe, glace vanille et fruits rouges	12€
Jeudi 17.10	<u>Menu</u> Capuccino de potimarron, chantilly au lard Fricassée de volaille aux champignons, pommes rissolées Poire Belle-Hélène	12€
Vendredi 18.10	<u>Menu</u> Crème Andalouse Filet de sole ou de lotte Newburg, tagliatelles Crêpes Comédie Française	14€
Lundi 21.10	<u>Menu</u> Terrine de lapin au blé concassé grillé, carottes blanches et purée de salicorne Agneau caramélisé au sirop de Liège et sésame, p.d.t nature Soufflé glacé au caramel beurre salé aromatisé	14€
Mardi 22.10	<u>Menu</u> Crème Butternut Pêche au thon, pommes allumettes Gâteau Marbré	12€
Jeudi 24.10	<u>Menu</u> Crème de champignons Filets de lapin à la moutarde de Meaux, pommes de terre tournées rissolées Dame Blanche	12€
	<i>Du 28/10 au 01/11 : Congé de Toussaint</i>	

INSTITUT MARIE IMMACULEE

Enseignement général, technique et professionnel

Lundi 04.11	<u>Menu</u> Terrine d'épaule de porc, purée de choux blanc, pickels de concombre, chips de jambon Dos de cabillaud poêlé, purée de patate douce et sauce à la passion Tartare de mangue et ramboutan aux amandes, bonbon framboisé et glace au miel	14€
Mardi 05.11	<u>Menu</u> Potage potiron Carré de porc à la dijonnaise, légumes de saison, pommes persillées Trio de biscuits et café	12€
Jeudi 07.11	<u>Menu</u> Velouté de châtaignes Steak flambé poivre vert Salade de fruit, glace au lait d'amande	12€
Vendredi 08.11	<u>Menu</u> Toast champignons à l'ail Cailles rôties au Muscat Irish Coffee	14€
Lundi 11.11	<u>Congé</u>	
Mardi 12.11	<u>Menu</u> Potage pré vert Cordon bleu de volaille, sauce tomate, pâtes au beurre Gâteau marbré	12€
Jeudi 14.11	<u>Menu</u> Œuf poché à la bourguignonne Pot-au-feu Tarte tatin	12€

INSTITUT MARIE IMMACULEE

Enseignement général, technique et professionnel

Vendredi 15.11	<u>Menu</u> Crème Bressanne Filet de saumon sauce choron, flan de brocolis, röstis Feuilleté aux poires	14€
Lundi 18.11	<u>Menu</u> Blanc de poulet poché, déclinaison de topinambour, crème ricotta et Avruga Médaille de marcassin en croûte de spéculoos accompagné de ses röstis Mousse au chocolat noir sur son biscuit au miel	14€
Mardi 19.11	<i>Journée pédagogique</i>	
Jeudi 21.11	<u>Menu</u> Le consommé renaissances d'escoffier Côtelettes de mouton à la Champvallon Crumble pomme-poire-cannelle et raisin sec	12€
Vendredi 22.11	<u>Menu</u> Velouté Chantilly Navarin d'agneau pommes Château Soufflé Aida	14€
Lundi 25.11	<u>Menu</u> Tartare de gibier accompagné de son duo de mousseline d'estragon et citrons Langue de veau madère, glacé de petit pois et pomme nature Palette d'ananas avec son consommé léger de jasmin et sorbet safrané	14€
Mardi 26.11	<u>Menu</u> Oeufs frits à la Romain Sole meunière, pommes persillées Beignets aux pommes	12€

INSTITUT MARIE IMMACULEE

Enseignement général, technique et professionnel

Jeudi 28.11	<u>Menu</u> Potage Julienne Paupiettes de veau et purée de pomme de terre Riz au lait aux saveurs méditerranéennes	12€
Vendredi 29.11	<u>Menu</u> Crème Musard Poulet grillé à l'Américaine, haricots verts, pommes allumettes Poire Cardinal	14€
Lundi 02.12	<u>Menu</u> Les huîtres festives en déclinaison Râble de lièvre arlequin et sa garniture gibier, pomme dauphine Biscuit aux agrumes farci aux fraises et glace à la verveine	14€
Mardi 03.12	<u>Menu</u> Potage Dartois Risotto de volaille et champignons Eclair au chocolat	12€
Jeudi 05.12	<u>Menu</u> Soufflé au parmesan Noisettes d'agneau croustillantes et mosaïque de légumes Choux à la crème pâtissière nappé de chocolat chaud	12€
Vendredi 06.12	<u>Menu</u> Velouté aux brocolis Carré de veau sauce chasseur, pommes Amandine Mokka	14€

Nous vous souhaitons d'excellentes vacances
Et
de bonnes fêtes de fin d'année

