

Chers clients, chers amis,

Voici les menus du 2<sup>ème</sup> trimestre de l'année scolaire 2019-2020.

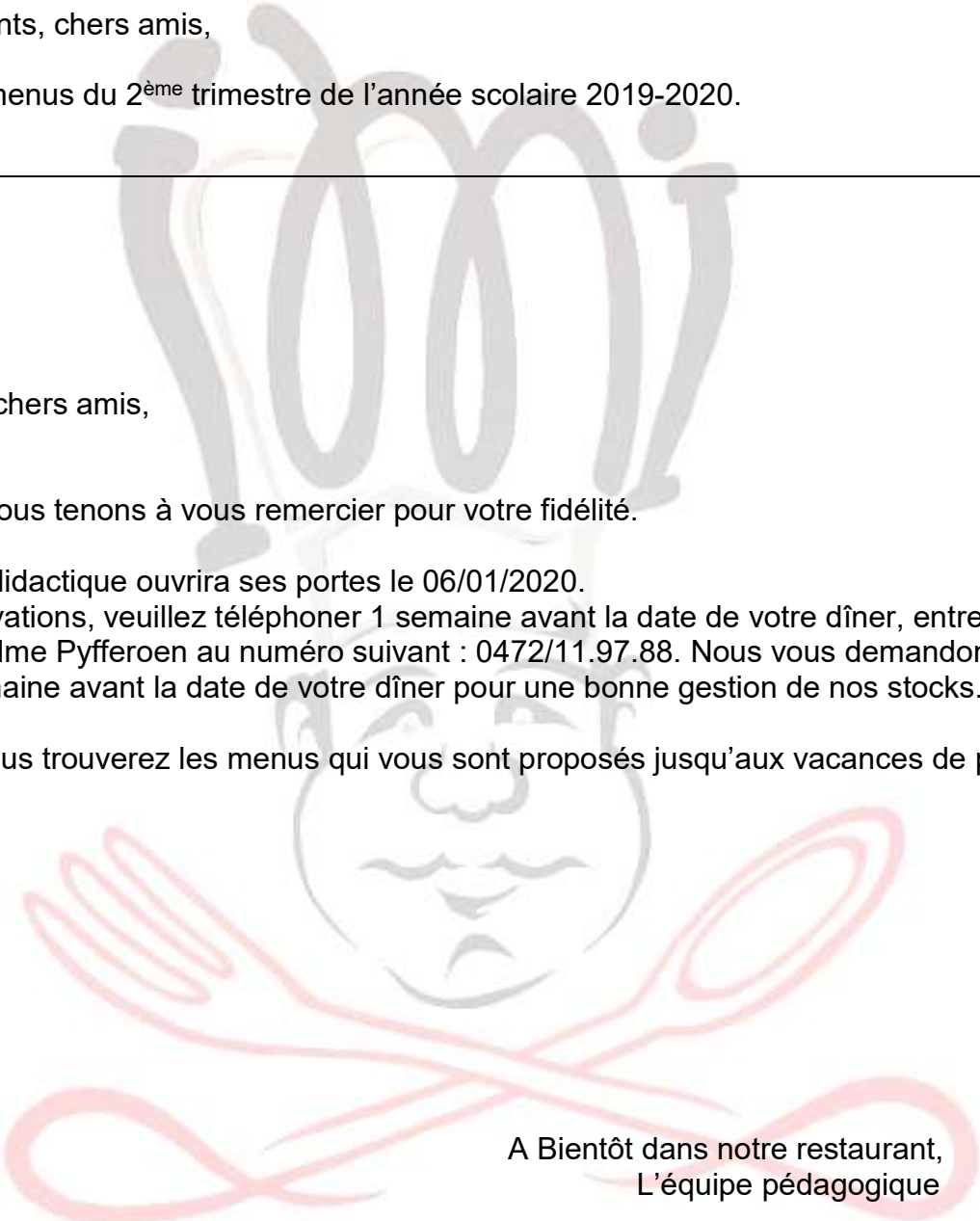
Chers clients, chers amis,

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

Le restaurant didactique ouvrira ses portes le 06/01/2020.

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.

Ci-dessous, vous trouverez les menus qui vous sont proposés jusqu'aux vacances de printemps.



A Bientôt dans notre restaurant,  
L'équipe pédagogique

**INSTITUT MARIE IMMACULEE**  
Enseignement général, technique et professionnel

**2<sup>ème</sup> trimestre**

lundi 06.01	<b><u>Menu</u></b> Pâté de canard en croute Filet mignon de porc rôti, p.d.t et jambon cru Coings pochés, gelée de framboise et coing, sabayon au mascarpone	14€
Mardi 07.01	<b><u>Menu</u></b> Potage St-Germain aux croûtons Tournedos sauce béarnaise p. pont-neuf Choux à la crème	12€
Jeudi 09.01	<b><u>Menu</u></b> Soupe de topinambour, pesto noisette et épinard Bœuf en croûte de poivre et salade de fenouil au pecorino et à la truffe Crêpes aux pommes caramélisées	12€
Vendredi 10.01	<b><u>Menu</u></b> Cannelloni ricotta/épinards, coulis de tomates séchées Filet de rouget et fenouil en différentes textures Le mille feuilles façon dessert à l'assiette	14€
Lundi 13.01	<b><u>Menu</u></b> Purée de lentilles indiennes et aubergines piquantes Dernier vol du canard sauvage tout chou, émulsion betterave-raisin Sablé breton marmelade de citrons confits sorbet citron vert basilic	14€
Mardi 14.01	<b><u>Menu</u></b> Quiche Lorraine Filet d'agneau en croutes d'herbes p. röstis Timbale de riz condensé et kiwi	12€

# INSTITUT MARIE IMMACULEE

Enseignement général, technique et professionnel

Jeudi 16.01	<b><u>Menu</u></b> Œufs pochés à la beaujolaise Côtelettes de chevreuil à la crème de chorizo Crème brûlée	12€
Vendredi 17.01	<b><u>Menu</u></b> Tataki de thon, rappé de radis noir Filet de dorade bardé et rôti, riz basmati croquant, asperges thaïes Mousse chocolat intense.	14€
Lundi 20.01	<b><u>Menu</u></b> Encornet au piment d'Espelette, crème de chorizo Filet de chevreuil, labné aux dattes, sauce aux mûres et crumble aux cacahuètes Variation autour du citron de Menton, biscuit moelleux au thym, crème glacée au mascarpone	14€
Mardi 21.01	<b><u>Menu</u></b> Potage Pierre Legrand Magret de canard sauce poivre rose p. Duchesse Mi-cuit au chocolat	12€
Jeudi 23.01	<b><u>Menu</u></b> Calamar farci Fricassé de veau à l'ancienne Ananas rôti au tamarin et piment, glace à la noix de coco	12€
Vendredi 24.01	<b><u>Menu</u></b> Salade César revisité à l'asiatique Shushi et maki préparé par nos soins Parfait au thé macha	14€
Lundi 27.01	<b><u>Menu</u></b> Tatin de chicons à l'orange Râble de lièvre, croûte écarlate de chorizo, céleri en deux façons, jus « o Tinto » Tarte des sœurs Tatin.	14€

# INSTITUT MARIE IMMACULEE

Enseignement général, technique et professionnel

Mardi 28.01	<b><u>Menu</u></b> Potage Dubarry Rôti de bœuf bouquetière, p. persillées Tartelette brésilienne	12€
	<b>Jeudi 30.01 et vendredi 31.01.20</b> <b>RESTAURANT FERME</b> <b>Professeurs en formation</b>	
Lundi 03.02	<b><u>Menu</u></b> Pigeonneau fermier, aux champignons des bois en chausson Bœuf mariné rôti, kimchi au concombre et aux prunes Le croustillant de banane marinée au rhum brun sorbet au kalamansi, biscuit sablé breton	14€
Mardi 04.02	<b><u>Menu</u></b> Potage cressonnette Ravioles de bœuf au gingembre et son coulis Crêpes Suzette	12€
Jeudi 06.02	<b><u>Menu</u></b> Œuf mimosa Travers de porc caramélisés au bourbon et salade de maïs fumé Chouquettes, chantilly, sauce au chocolat	12€
Vendredi 07.02	<b><u>Menu</u></b> Carpaccio de veau à la vitello tonato Filet pur irlandais, sauce roquefort et p. allumettes Café liégeois revisité	14€
Lundi 10.02	<b><u>Menu</u></b> Ceviche de dorade, leche de tigre, maïs grillé Filet mignon de cochon basque rôti, confettis de lomo, potimarron et jus à la réglisse Sabayon du moment	14€
Mardi 11.02	<b><u>Menu</u></b> Fondus au fromage Aile de raie beurre noisette p. château La Délicatesse de Marie	12€

**INSTITUT MARIE IMMACULEE**  
Enseignement général, technique et professionnel

Jeudi 13.02	<b>Journée pédagogique</b>	
Vendredi 14.02	<b><u>Menu</u></b> Œufs pochés, King crabe, purée à la truffe et son émulsion au beurre blanc Filet mignon de veau, jus corsé et légumes à tomber Cœurs fruits rouges passion	14€
Lundi 17.02	<b><u>Menu</u></b> Salade de lentilles aux échalotes marinées et croûtons au berbère Poularde de Bresse ivre servie tiède, salade de champignons aux dattes chinoises Moelleux au chocolat, glace du moment	14€
Mardi 18.02	<b><u>Menu</u></b> Petite nage de scampis Steak beurre Marchand de vin, p. frites Javanais	12€
Jeudi 20.02	<b>Journée Pédagogique</b>	
Vendredi 21.02	<b>Entretien des cuisines</b>	
	<b>Du lundi 24/02/20 au vendredi 28/02/20 : Congé de carnaval</b>	
Lundi 02.03	<b><u>Menu</u></b> Salade de carottes Bœuf Rossini revisité, rôti doucement, tartelette d'oignons rouge au porto, jus cordé à la truffe Crème glacée caramel-cacahuètes, sauce chocolat et croquant aux cacahuètes	14€

# INSTITUT MARIE IMMACULEE

Enseignement général, technique et professionnel

Mardi 03.03	<b><u>Menu</u></b> Crème Champenoise Blanquette de veau à l'ancienne, p. fondantes Cheese cake au citron.	12€
Jeudi 05.03	<b><u>Menu</u></b> Aubergines farcies Porc en croûte, mousseline de pomme de terre Pamplemousse grillé au sucre anisé et yaourt à la fleur de sureau	12€
Vendredi 06.03	<b><u>Menu</u></b> Saumon en trois en température Œuf poché sur gaufre au chorizo et sauce british Mousse chocolat arlequin	14€
Lundi 09.03	<b><u>Menu</u></b> Salade mêlée betterave Echine de porc aux épices et condiment aux physalis Biscuit roulé aux pommes et cerises	14€
Mardi 10.03	<b><u>Menu</u></b> Œufs brouillés au saumon Tournedos Bourguignonne p.rissolées Sabayon au vin blanc	12€
Jeudi 12.03	<b><u>Menu</u></b> Mousse de jambon, crème à l'aneth Magret de canard rôti, beurre noisette à la bière, quinoa rouge Clafouti aux abricots.	12€
Vendredi 13.03	<b><u>Menu</u></b> Œufs parfaits Entrecôte sauce bordelaise, frites maison et échalotes confites Tarte praliné framboise, compotine framboise Toofruit, crème légère verveine	14€

# INSTITUT MARIE IMMACULEE

Enseignement général, technique et professionnel

Lundi 16.03	<b><u>Menu</u></b> Tartare de truite, salsa de citrons confits et chips de panais Poitrine de canard au miel d'épices, cuisses confites au cidre, navets, pruneaux et champignons Tapioca à la marmelade de noix de coco et bananes flambées au rhum	14€
Mardi 17.03	<b><u>Menu</u></b> Crème Dubarry Irish Stew p. à l'anglaise Plateau de fromage	12€
Jeudi 19.03	<b><u>Menu</u></b> (prière de réserver avant le lundi 13h) Purée de céleri-rave, chou-fleur aux épices et œufs de caille Roti de bœuf du dimanche Perles du japon au lait de coco, fruit rouge	12€
Vendredi 20.03	<b><u>Menu</u></b> Feuilleté de citron basilic Tagliatelles à l'encre de seiche en persillade et poutargue Dôme en chocolat, glace kinder bueno	14€
	<b>Du 23/03/20 au 03/04/20 : restaurant fermé Élèves en stage et formations HORECA Be Pro.</b>	
<b>Vacances de Printemps du 6 avril au 17 avril 2020</b>		