



Chers professeurs, clients, amis,

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

Le restaurant didactique ouvrira ses portes le 14/09/2020.

Pour les réservations, veuillez téléphoner 1 semaine avant la date de votre dîner entre 9h et 15h au restaurant, au numéro suivant : **0472/11.97.88.**

Voici quelques nouveautés :

- Paiement **uniquement** par bancontact pour votre facilité;
- Le restaurant ouvrira uniquement ses portes 2 jours/semaine : lundi et le jeudi, en raison de la situation sanitaire covid 19;
- Nos menus sont établis suivant l'évolution des apprentissages de nos élèves.
- Nous vous proposons un menu unique à 14€;
- Si vous désirez recevoir nos menus et infos par courriel, il vous suffira d'envoyer un email au coordinateur de la section Mr Deglimes Aurélien : adeglimes@imisecondaire.be

Ci-dessous, vous trouverez les menus qui vous sont proposés jusqu'en décembre 2020.

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 didactique,
L'équipe pédagogique

Menu premier trimestre

Lundi 14/09

Artichaut en mimosa monté au beurre, mousseline de petits pois
(Lactose , gluten et œufs)

Suprêmes de pintadeau farcis pomme-poivre-cannelle, pommes château
(Gluten)

Ou

Filet américain maison et frites-salade

(Gluten)

Brownie au chocolat et sa mousse pralinée
(Gluten, œufs et fruits à coques)

Jeudi 17/9

Cannelloni ricotta/épinard, coulis de tomates séchées
(Gluten, lactose)

Filets de rouget et spaghettis de courgette

Ou

Poulet rôti, frites compote de pomme

(Gluten)

Le mille feuilles façon dessert à l'assiette
(Gluten, lactose)

Lundi 21/09

Pavé de cabillaud poché en robe herbacée et beurre de seigle grillé
(Lactose)

Pluma iberico sur son lit de choux romanesco

(Lactose et gluten)

Ou

Ribs caramélisés, pdt farcie et salade de saison

(Gluten)

Soufflé glacé au caramel beurre salé
(Œufs, fruits à coques, lactose)

Jeudi 24/09

Crème Dubarry
(Lactose et gluten)

Waterzooi de volaille et pdt natures
(Gluten, lactose et gluten)

Ou

Poulet grillé sur peau, sauce béarnaise et pdt grenailles.
(Gluten, lactose et gluten)

Panier aux pêches
(Produits laitiers, œufs et gluten)

Lundi 28/9

Risotto à la betterave, magrets de canard fumés et raifort
(Produits laitiers et gluten)

Rognons de veau à la moutarde et pdt rissolés
(Gluten, lactose)

Ou

Poisson du jour, sauce Dugléré et pdt rissolés
(Lactose, gluten)

Poire confite en carpaccio, sorbet à la violette

Jeudi 01/10

Velouté de champignons
(Champignon, lactose et gluten)

Roastbeef en croûte de thym et ratatouille de légumes du sud
(Gluten)

Ou

Steak beurre maître d'hôtel, frites et salade
(Lactose)

Croquant au kiwi
(Gluten, lactose et fruit à coques)

Lundi 05/10

Aumônière à l'italienne
(Gluten, lactose)

Épaule d'agneau farcie aux fruits secs et pommes rissolées.
(Gluten)

Ou

Sauté de porc sauce Archiduc, p frites
(Lactose)

Physalis rôties et granola pécan
(Fruits à coques et lactose)

Jeudi 08/10

Salade liégeoise
(Lactose)

Rôti de filet de veau aux champignons et mousseline
(Lactose, gluten et champignon)

Ou

Risotto au parmesan et gambas grillés
(Lactose, fruit de mer)

Tarte citron meringuée
(Gluten, lactose et fruits à coques)

Lundi 12/10

Bisque de crevettes grises
(Lactose et fruits de mer)

Paupiettes de veau, champignons et camembert
(Lactose, gluten)

Ou

Moules crème d'ail ou marinière et pdt frite
(Lactose et fruit de mer)

Pavlova chantilly
(Lactose et œufs)

Jeudi 15/10

Capuccino de potimarron, chantilly au lard
(Lactose et gluten)

Rôti de porc farci à la pomme, au bacon et pommes gaufrettes
(Gluten)

Ou

Moules au vin blanc ou marinière et pdt frite
(Gluten, lactose)

Croustillant à la noisette
(Gluten, lactose et fruit à coques)

Lundi 19/10

Cailles rôties aux noix
(Fruits à coques, lactose)

Cuisse de lapin à la moutarde de Meaux, pommes rissolées
(Lactose, gluten)

Ou

Poisson du moment grillé sur peau, légumes à l'étouffé et pdt grenaille
(Poisson, gluten)

Dame blanche
(Lactose et fruit à coques)

Jeudi 22/10

Ballotine de saumon fumé aux pommes et au mascarpone
(Lactose)

Rôti d'échine, chorizo, manchego et pdt à l'ancienne.
(Gluten lactose)

Ou

Filet mignon de veau, jus corsé et légumes à tomber
(Gluten et lactose)

Poire Belle-Hélène
(Produits laitiers et fruits à coques)

Lundi 26/10

Carpaccio de saumon à la verdurette
(Lactose, fruit à coques)

Épaule d'agneau caramélisée au sirop de Liège et sésame, pommes boulangères
(Gluten)

Ou

Boulets à la liégeoise, pomme dauphine et légumes de saison
(Gluten, lactose)

La Doyenne pochée au Sauternes, mousse légère de mascarpone au citron et sorbet à la sangria
(Lactose, œufs, fruit à coques)

Jeudi 29/10

Potage Crécy
(Lactose)

Blanquette de veau et mousseline de pdt
(Gluten, lactose)

Ou

Travers de porc caramélisés au bourbon et salade de maïs fumé
(Gluten)

Île flottante
(Lactose et œufs)

Lundi 09/11

Chevêche de crevettes, ponzu et parfait de panais
(Oeufs et lactose)

Médallions de marcassin en croûte de spéculoos
(Gluten, fruit a coque et lactose)

Ou

Ravioles maisons de bœuf, réduction de tomates séchées gratinées à l'italienne.
(Gluten, lactose)

Mousse au chocolat noir sur son biscuit au miel, sorbet à l'orange
(Lactose œufs et gluten)

Jeudi 12/11

Potage Saint-Germain
(Gluten lactose)

Suprêmes de volaille, pdts natures
(Lactose)

Ou

Caille farcie aux raisins, pommes grenailles et flan de brocoli
(Gluten, lactose)

Tartelettes à la mandarine napoléon
(Lactose, gluten, œufs)

Lundi 16/11

Blanc de poulet cuit à basse température, déclinaison de topinambour, crème *ricotta* et avruga
(Lactose)

Filet de dorade poêlée, purée de patates douces et sauce passion
(Lactose et gluten)

Ou

Noisettes d'agneau croustillantes et mosaïque de légumes
(Gluten)

Crumble pomme-poire-cannelle et raisin sec
(Fruits à coques gluten)

Jeudi 19/11

Noix de Saint-Jacques au safran et tombée de poireau
(Lactose, gluten)

Poulet cocotte Grand-mère, lardons et pommes rissolées
(Lactose, champignons)

Ou

Magret de canard à l'orange et gratin dauphinois
(Lactose et gluten)

Crêpes Mikado
(Lactose, œufs, gluten)

Lundi 23/11

Consommé de marcassin
(Œufs)

Pigeonneaux aux légumes racines et blé concassé
(Fruits à coques, gluten, lactose)

Ou

Civet de marcassin, pommes dauphines et bouquetière de légumes
(Gluten, lactose, fruit à coque)

Palette d'ananas et son infusion légère de jasmin
(Lactose et gluten)

Jeudi 26/11

Pomme au four farcie au brie et son soupçon de miel
(Lactose)

Dinde farcie de Thanksgiving et ses accompagnements
(Lactose, œufs, gluten et fruits à coques)

Ou

Magret de canard à la framboisette (bière) et gratin dauphinois
(Gluten, lactose)

Dessert de Thanksgiving aux noix de pecan
(Fruits à coque, lactose, gluten et œufs)

Lundi 30/11

Velouté de marrons, crème surette
(Fruits à coques et lactose)

Paupiette de veau, mousseline de pommes de terre
(Lactose, gluten)

Ou

Suprême de Coucou de Malines rôti au romarin, crémeux aux morilles

Crème brûlée
(Lactose, œufs)

Jeudi 03/12

Soupe du jardin
(Lactose)

Rôti de bœuf au Porto et pommes dauphines
(Gluten, lactose, œufs)

Ou

Boulets à la Liégeoise gratiné au Herve et son cornet de frites
(Lactose, gluten)

Tarte des sœurs Tatin
(Gluten, œufs, fruits à coques et lactose)

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

