



Chers professeurs, chers clients, chers amis,

Tout d'abord nous vous souhaitons une bonne rentrée,

L'in-IMI-table restaurant didactique ouvrira ses portes le 14/09/2021.

Pour les réservations, veuillez téléphoner 1 semaine avant la date de votre dîner pour une bonne gestion de nos stocks de 9h à 15h au restaurant au numéro suivant : 02 522 74 90 (tapez 4 pour le restaurant didactique).

Voici quelques rappels :

- Paiement **uniquement** par bancontact pour votre facilité
- Le restaurant ouvrira du lundi au vendredi sauf les mercredis
- Nos menus sont établis suivant l'évolution des apprentissages de nos élèves.
- 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](mailto:adeglimes@imisecondaire.be)

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

Liste des allergènes : 1.Gluten/ 2.Crustacés/3.Oeufs/ 4.Poisson/ 5.Arachides/6.Soja/
7.Lait/8.Fruits à coques/ 9.Céleri/ 10.Moutarde/11.Graine de
sésame/12.Sulfites/13.Lupin/14.Mollusques.

Menu premier trimestre

Date	Menu	Prix	Allergènes
Mardi 14/09	Salade berrichonne *** Filet de bar mariné, légumes sautés au wok et pdt châteaux *** Physalis rôties et granola de pécan	3€ 7€ 3€	1.3.7.8.10 4.1 1.3.7
Jeudi 16/09	Tomate Monégasque *** Côte de porc blackwell, rosti et crudités *** Sabayon	3€ 7€ 3€	4.10 4.7.10 3.7
Vendredi 17/09	Salade berrichonne *** Filet de bar mariné, légumes sautés au wok et pdt châteaux *** Physalis rôties et granola de pécan	3€ 7€ 3€	1.3.7.8.10 4.1 1.3.7
Lundi 20/09	Fondues au fromage d'abbaye *** Poulet rôti, pommes frites et compote *** Salade de fruits	3€ 6€ 3€	1.3.7
Mardi 21/09	Salade berrichonne *** Filet de bar mariné, légumes sautés au wok et pdt châteaux *** Physalis rôties et granola de pécan	3€ 7€ 3€	1.3.7.8.10 4.1 1.3.7

INSTITUT MARIE IMMACULEE

Enseignement général, technique et professionnel

Jeudi	Tomate Monégasque ***	3€	4.10
23/09	Côte de porc blackwell, röstis et cruautés ***	7€	4.7.10
	Soufflé caramel beurre salé	3€	3.7
Vendredi	Salade berrichonne ***	3€	1.3.7.8.10
24/09	Filet de bar mariné, légumes sautés au wok et pdt châteaux ***	7€	4.1
	Physalis rôties et granola de pécan	3€	1.3.7
Lundi	Restaurant fermé		
27/09			
Mardi	Risotto de betterave ***	3€	7
28/09	Épaule d'agneau farcie aux fruits sec et pommes rissolées ***	7€	8.9
	La Doyenne pochée au Sauternes, mousse légère de mascarpone au citron et granité de sangria	3€	3.7
Jeudi	Tomate aux crevettes revisitée ***	3€	2.3.10
30/09	Américain au couteau préparé par nos soins, frites et salade	7€	3.4.9.10
	*** Dame blanche Ou Café liégeois	3€	3.7.8

INSTITUT MARIE IMMACULEE

Enseignement général, technique et professionnel

Vendredi 01/10	Risotto de betterave ***	3€	7
	Épaule d'agneau farcie aux fruits sec et pommes rissolées ***	7€	8.9
	La Doyenne pochée au Sauternes, mousse légère de mascarpone au citron et granité de sangria	3€	3.7
Lundi 04/10	Fondue au fromage d'abbaye ***	3€	1..3.7
	Poulet rôti, pommes frites et compote ***	6€	
	Salade de fruits	3€	
Mardi 05/10	Risotto de betterave ***	3€	7
	Épaule d'agneau farcie aux fruits sec et pommes rissolées ***	7€	8.9
	La Doyenne pochée au Sauternes, mousse légère de mascarpone au citron et granité de sangria	3€	3.7
Jeudi 07/10	Tomate aux crevettes revisitée ***	3€	2.3.10
	Américain au couteau préparé par nos soins, frites et salade ***	7€	3.4.9.10
	Dame blanche Ou Café liégeois	3€	3.7.8
Vendredi 08/10	Risotto de betterave ***	3€	7
	Épaule d'agneau farcie aux fruits sec et pommes rissolées ***	7€	8.9
	La Doyenne pochée au Sauternes, mousse légère de mascarpone au citron et granité de sangria	3€	3.7

INSTITUT MARIE IMMACULEE

Enseignement général, technique et professionnel

Lundi	Velouté de potiron ***	3€	7.10
11/10	Rôti de porc à la dijonnaise et pomme mousseline ***	6€	3.7.8
	Mousse au chocolat	3€	
Mardi	Ballotine de saumon fumé aux pommes ***	3€	3.4.7
12/10	Moules marinière/vin blanc/crème ail et pdt frites ***	7€	2.7.9
	Sabayon	3€	3
Jeudi	Feuilleté au chèvre et miel ***	3€	1.7
14/10	Filet de pintade farci, sauce crémé et pommes château ***	7€	1.3.7
	Tarte fine aux pommes	3€	3.7.8
Vendredi	Ballotine de saumon fumé aux pommes ***	3€	3.4.7
15/10	Moules marinière/vin blanc/crème ail et pdt frites ***	7€	2.7.9
	Sabayon	3€	3
Lundi	Velouté de potiron ***	3€	7.10
18/10	Rôti de porc à la dijonnaise et pomme mousseline ***	6€	3.7.8
	Mousse au chocolat	3€	

INSTITUT MARIE IMMACULEE

Enseignement général, technique et professionnel

Mardi	Ballotine de saumon fumé aux pommes ***	3€	3.4.7
19/10	Moules marinière/vin blanc/crème ail et pdt frites ***	7€	2.7.9
	Sabayon	3€	3
Jeudi	Feuilleté au chèvre et miel ***	3€	1.7
21/10	Filet de pintade farci, sauce crémé et pommes château ***	7€	1.3.7
	Tarte fine aux pommes	3€	3.7.8
Vendredi	Ballotine de saumon fumé aux pommes ***	3€	3.4.7
22/10	Moules marinière/vin blanc/crème ail et pdt frites ***	7€	2.7.9
	Sabayon	3€	3
Lundi	Cappuccino de potimarron et chantilly au lard ***	3€	7
25/10	Volaille farcie et ses accompagnements du moment ***	6€	1.7
	Tarte noix de pécan	3€	3.7.8

INSTITUT MARIE IMMACULEE
Enseignement général, technique et professionnel

Mardi	Les œufs de l'araignée ***	3€	1.3
26/10	Opération tartare ***	7€	3.4.10
	Le cimetière hanté	3€	3.7.8
Jeudi	Risotto au butternut caramélisé ***	3€	7
28/10	Volaille farcie aux marrons, mais grillée et frites de patates douces ***	7€	1.3.7
	Tarte à la citrouille	3€	3.7.8
29/10	Restaurant fermé		

Nous vous souhaitons une belle rentrée