



Chers professeurs, chers clients, chers amis,

L'in-IMI-table restaurant didactique vous propose ses menus d'avant fêtes du 08/11 au 07/12.  
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

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 saison 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 deuxième trimestre

Date	Menu	Prix	Allergènes
Lundi	Potage cultivateur ***	3€	
08/11	Steak sauce aux poivres, frites et salade maison ****	6€	7
	Crêpes flambées	3€	1,3,7
Mardi	Capuccino de butternut aux épices, nuage coco Ou	3€	7
	Salade de lentilles vertes et son méli-mélo de carottes feta ***		7
09/11	Filet de colin étuvé, pois mange-tout et pomme de terre mousseline, sauce citron Ou	7€	1,7
	Sauté de légumes au curry et riz indien accompagné de ses naan au fromage ***		1,3,7
	Tarte tatin en hommage aux Vétérans Ou	3€	1,3,7,8
	Vegan cake au citron et coulis d'ananas		1,6
Jeudi 11/11	Restaurant fermé		
Vendredi 12/11	Capuccino de butternut aux épices, nuage coco Ou	3€	7
	Salade de lentilles vertes et son méli-mélo de carottes feta ***		7
	Filet de colin étuvé, pois mange-tout et pomme de terre mousseline, sauce citron Ou	7€	1,7
	Sauté de légumes au curry et riz indien accompagné de ses naan au fromage ***		1,3,7
	Tarte tatin en hommage aux Vétérans Ou	3€	1,3,7,8

# INSTITUT MARIE IMMACULEE

Enseignement général, technique et professionnel

	Vegan cake au citron et coulis d'ananas		1,6
Lundi 15/11	Potage cultivateur ***	3€	
	Steak sauce aux poivres, frites et salade maison ****	6€	7
	Crêpes flambées	3€	
			1,3,7
Mardi 16/11	Capuccino de butternut aux épices, nuage coco Ou	3€	7
	Salade de lentilles vertes et son méli-mélo de carottes feta ***		7
	Filet de colin étuvé, pois mange-tout et pomme de terre mousseline, sauce citron Ou	7€	1,7
	Sauté de légumes au curry et riz indien accompagné de ses <i>naan</i> au fromage ***		1,3,7
	Tarte tatin en hommage aux Vétérans Ou	3€	1,3,7,8
	Vegan cake au citron et coulis d'ananas		1,6
Jeudi 18/11	Quiche aux légumes d'automne ***	3€	1,3,7
	Filet de dinde à l'ancienne, purée de légumes et pommes de terre rissolées ***	7€	1,7
	Mousse au chocolat	3€	3,7,8
Vendredi 19/11	Capuccino de butternut aux épices, nuage coco Ou	3€	7
	Salade de lentilles vertes et son méli-mélo de carottes feta ***		7
	Filet de colin étuvé, pois mange-tout et pomme de terre mousseline, sauce citron Ou	7€	1,7
	Sauté de légumes au curry et riz indien accompagné de ses <i>naan</i> au fromage ***		1,3,7
	Tarte tatin en hommage aux Vétérans Ou	3€	1,3,7,8

# INSTITUT MARIE IMMACULEE

Enseignement général, technique et professionnel

	Vegan cake au citron et coulis d'ananas		1,6
Lundi	Potage lyonnais ***	3€	7
22/11	Fricassé de veau à l'ancienne et pommes rissolées ***	6€	1,7
	Irish coffee	3€	7
Mardi 23/11	Restaurant fermé		
Jeudi	Croquettes aux fromages ***	3€	1,3,7,8
	Filet mignon de porc caramélisé au miel, bouquetière de légumes et pommes de terre vapeur ***	7€	1,7
25/11	Flan aux fruits confits maison	3€	3,7,8
Vendredi	Blanc de poulet poché basse température, déclinaison de topinambour, crème ricotta et Avruga Ou	3€	1,7,8
	Le consommé Renaissance d'Escoffier ***		1,3,7
26/11	Papillote de saumon aux petits légumes Ou		1,7
	Pluma de porc ibérique laqué, purée de fèves et pommes croquettes ***	7€	1,3,7,8
26/11	Riz au lait aux saveurs méditerranéennes Ou	3€	7,8
	Tartare de mangue et glace au miel		1,3,7,8
Lundi	Potage lyonnais ***	3€	7
29/11	Fricassé de veau à l'ancienne et pommes rissolées ***	6€	1,7
	Irish coffee	3€	7

# INSTITUT MARIE IMMACULEE

Enseignement général, technique et professionnel

Mardi 30/11	Blanc de poulet poché basse température, déclinaison de topinambour, crème ricotta et Avruga Ou Le consommé Renaissance d'Escoffier ***	3€	1,7,8
	Papillote de saumon aux petits légumes Ou Pluma de porc ibérique laqué, purée de fèves et pommes croquettes ***	7€	1,7
	Riz au lait aux saveurs méditerranéennes Ou Tartare de mangue et glace au miel	3€	7,8
			1,3,7,8
Jeudi 02/12	Croquettes aux fromages *** Filet mignon de porc caramélisé au miel, bouquetière de légumes et pommes de terre vapeur *** Flan aux fruits confits maison	3€ 7€ 3€	1,3,7,8 1,7 3,7,8
Vendredi 03/12	Restaurant fermé		
Lundi 06/12	Crème de butternut *** Volaille farcie aux fruits sec et ses pommes château *** Tarte à la noix de pécan	3€ 6€ 3€	7 1,7,8 1,3,7
Mardi 07/12	Soufflé au parmesan Ou Velouté de châtaignes ***	3€	1,3,7 7

## INSTITUT MARIE IMMACULEE

Enseignement général, technique et professionnel

	Contre filet de bœuf, champignons des bois poêlés, mousseline de pommes de terre aromatisée à la truffe Ou Médaillon de marcassin en croûte de spéculoos accompagné de ses röstis *** Tartelette au citron meringuée Ou Crumble pomme-poivre-cannelle et raisins secs	7€     3€	1,3,7  1,3,7,8  1,3,7,8  1,7,8
Jeudi 09/12	Restaurant fermé		
Vendredi 10/12	Restaurant fermé		

Nous vous souhaitons d'excellentes Fêtes de fin d'année

