



Chers professeurs, chers clients, chers amis,

Tout d'abord nous vous présentons nos meilleurs vœux,

L'in-IMI-table restaurant didactique ouvrira ses portes le 10/01/2022.

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 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 deuxième trimestre

Date	Menu	Prix	Allergènes
Lundi	Œufs à la Russe ***	3€	3,10
10/01	Poulet rôti sauce archiduc et stoemp de carotte *** Salade de fruits de saison	6€ 3€	7
Mardi	Canapé de scampis aux épices asiatiques ***	3€	1,7,8
11/01	Velouté de carottes, gingembre, cannelle et cumin *** Dernier vol du canard sauvage à l'orange, pommes grenailles rôties, carottes glacées *** Assiette de fromages belges *** Tarte tatin, glace au lait d'amande et miel Mignardises aux pistaches	7€ 3€	7 1,7 7 1,3,7,8
Jeudi	Scampis à l'ail ***	3€	7
13/01	Alouettes sans tête, coulis de tomate au cumin et flan de légumes, gratin dauphinois *** Verrine de mousse au chocolat revisitée	7€ 3€	1,3,7 3,7,8

INSTITUT MARIE IMMACULEE

Enseignement général, technique et professionnel

Vendredi	Restaurant fermé		
14/01			
Lundi	Œufs à la Russe ***	3€	3,10
17/01	Poulet rôti sauce archiduc et stoemp de carotte *** Salade de fruits de saison	6€ 3€	7
Mardi	Pigeonneau fermier aux champignons des bois en chausson Ou Purée de lentilles indiennes et aubergines piquantes *** Filet mignon de porc rôti, pommes de terre et jambon cru Ou 18/01 Pavé de saumon laqué au miel, mandarine et sauce soja, pommes grenailles *** Coings pochés, gelée de fruits rouges et coings, sabayon de mascarpone Ou Crème brûlée	3€ 7€	1,3,7,8 7,8 1,3,7 4,7 3,7 3,7
Jeudi	Scampis à l'ail ***	3€	2,7
20/01	Alouettes sans tête, coulis de tomate au cumin et flan de légumes, gratin dauphinois *** Verrine de mousse au chocolat revisitée	7€ 3€	1,3,7 3,7,8
Vendredi 21/01	Restaurant fermé		

INSTITUT MARIE IMMACULEE

Enseignement général, technique et professionnel

Lundi	Croquettes au fromage ***	3€	1,3,7
	Filet américain frites et salade ***	6€	3,9,10
24/01	Mousse au chocolat avec cœur de meringue	3€	1,3,7,8
Mardi	Pigeonneau fermier aux champignons des bois en chausson Ou	3€	1,3,7,8
25/01	Purée de lentilles indiennes et aubergines piquantes ***		7,8
	Filet mignon de porc rôti, pommes de terre et jambon cru Ou	7€	1,3,7
	Pavé de saumon laqué au miel, mandarine et sauce soja, pommes grenailles ***		4,7
	Coings pochés, gelée de fruits rouges et coings, sabayon de mascarpone Ou	3€	3,7
	Crème brûlée		3,7
Jeudi	Salade liégeoise ***	3€	7
27/01	Steak sauce béarnaise, salade de carottes et choux blanc, pommes Pont-Neuf ***	7€	1,3,7
	Galette des rois	3€	1,3,7,8
Vendredi	Pigeonneau fermier aux champignons des bois en chausson Ou	3€	1,3,7,8
28/01	Purée de lentilles indiennes et aubergines piquantes ***		7,8
	Filet mignon de porc rôti, pommes de terre		1,3,7

INSTITUT MARIE IMMACULEE

Enseignement général, technique et professionnel

	et jambon cru Ou Pavé de saumon laqué au miel, mandarine et sauce soja, pommes grenailles *** Coings pochés, gelée de fruits rouges et coings, sabayon de mascarpone Ou Crème brûlée	7€ 3€	 4,7 3,7 3,7
Lundi	Croquettes au fromage *** Filet américain frites et salade ***	3€ 6€	 1,3,7 3,9,10
31/01	Mousse au chocolat avec cœur de meringue	3€	1,3,7,8
Mardi	Salade mêlée de betteraves Ou Pomme de terre Bintje farcie au fromage et lardons *** Bœuf mariné rôti, kimchi aux concombres et prunes Ou Roulade de plie farcie de julienne de légumes, purée et sauce tomatée *** Ananas rôti au tamarin et piment, glace à la noix de coco Ou Moelleux au chocolat	 3€ 7€ 3€	 3,7 7 1,7 1,7 3,7,8 1,3,7,8
Jeudi	Salade liégeoise ***	3€	7
03/02	Steak sauce béarnaise, salade de carottes et choux blanc, pommes Pont-Neuf *** Galette des rois	7€	1,3,7
		3€	1,3,7,8
Vendredi	Salade mêlée de betteraves Ou Pomme de terre Bintje farcie au fromage et lardons ***	3€	3,7 7
04/02			

INSTITUT MARIE IMMACULEE

Enseignement général, technique et professionnel

	Bœuf mariné rôti, kimchi aux concombres et prunes Ou Roulade de plie farcie de julienne de légumes, purée et sauce tomatée ***		1,7 1,7
	Ananas rôti au tamarin et piment, glace à la noix de coco Ou Moelleux au chocolat	7€ 3€	3,7,8 3,7,8
Lundi	Potage crécy ***	3€	7
07/02	Steak beurre maître d'hôtel, pommes dauphines et crudités *** Crêpes Suzette	6€ 3€	1,7 1,3,7
Mardi	Salade mêlée de betteraves Ou Pomme de terre Bintje farcie au fromage et lardons ***	3€	3,7 7
08/02	Bœuf mariné rôti, kimchi aux concombres et prunes Ou Roulade de plie farcie de julienne de légumes, purée et sauce tomatée *** Ananas rôti au tamarin et piment, glace à la noix de coco Ou Moelleux au chocolat	7€ 3€	1,7 1,7 3,7,8 3,7,8
Jeudi	Soupe de poisson ***	3€	4,7
10/02	Rognon de veau sauce Dijonaise, légumes du jour et pomme suédoise *** Cœur brisé au coulis de fruits rouges	7€ 3€	1,3,7 1,3,7,8
Vendredi 11/02	Restaurant fermé		
Lundi	Les œufs de l'amour ***	3€	3,7
14/02	Filet mignon rôti au miel et au thym, pomme d'amour et Röstis	6€	1

INSTITUT MARIE IMMACULEE

Enseignement général, technique et professionnel

	*** Cœur aux fruits rouges	3€	1,3,7
Mardi	Le consommé d'Escoffier Ou Soufflé au parmesan	3€	3,7 1,7
	*** Filet de colin étuvé, pois mange-tout sauce citron Ou Filet mignon de porc rôti, pomme de terre et jambon cru	7€	1,4,7 1,7
15/02	*** Riz au lait saveurs méditerranéennes Ou Crumble pomme-poire-cannelle et raisins secs	3€	1,7 1
	Jeudi Quiche chèvre-épinard *** Filet de dinde à l'ancienne riz pilaw, purée de légumes verts	3€ 7€	1,3,7 1,7
17/02	*** Mousse au chocolat	3€	3,7,8
	Vendredi Le consommé d'Escoffier Ou Soufflé au parmesan	3€	3,7 1,7
18/02	*** Filet de colin étuvé, pois mange-tout sauce citron Ou Filet mignon de porc rôti, pomme de terre et jambon cru	7€	1,4,7 1,7
	*** Riz au lait saveurs méditerranéennes Ou Crumble pomme-poire-cannelle et raisins secs	3€	1,7 1
Lundi	Potage crécy ***	3€	7
21/02	Steak beurre maître d'hôtel, pommes dauphines et crudités *** Crêpes Suzette	6€ 3€	1,7 1,3,7
	Mardi Le consommé d'Escoffier Ou	3€	3,7

INSTITUT MARIE IMMACULEE

Enseignement général, technique et professionnel

22/02	Soufflé au parmesan ***		1,7
	Filet de colin étuvé, pois mange-tout sauce citron Ou	7€	1,4,7
	Filet mignon de porc rôti, pomme de terre et jambon cru ***		1,7
	Riz au lait saveurs méditerranéennes Ou	3€	1,7
	Crumble pomme-poire-cannelle et raisins secs		1
Jeudi	Quiche chèvre-épinard ***	3€	1,3,7
24/02	Filet de dinde à l'ancienne riz pilaw, purée de légumes verts ***	7€	1,7
	Mousse au chocolat	3€	3,7,8
Vendredi 25/02	Restaurant fermé		

Nous vous souhaitons une belle rentrée et un bon carnaval !