



Chers professeurs, chers clients, chers amis,

L'in-IMI-table restaurant didactique vous présente ses menus du troisième trimestre.  
Pour les réservations, veuillez téléphoner au 02 522 74 90, de 9h à 15h et une semaine avant la date de votre dîner, pour garantir la bonne gestion de nos stocks (tapez 4 pour le restaurant didactique).

Voici quelques rappels :

- Nous vous proposons des plats à emporter les lundis et mardis et il vous sera possible de déguster nos plats dans notre restaurant tous les jeudis et vendredis (sous réserve de modification) ;
- Nos menus sont établis suivant l'évolution des apprentissages de nos élèves ;
- Paiement **uniquement** par Bancontact pour votre facilité ;
- Si vous désirez recevoir nos menus ou informations complémentaires par courriel, il vous suffira d'envoyer un email au coordinateur de la section, Monsieur Donovan Rodriguez, à l'adresse : [resto@imisecondaire.be](mailto:resto@imisecondaire.be)

Nous vous souhaitons une bonne dégustation et vous remercions pour votre participation à l'apprentissage de nos élèves

A bientôt dans notre restaurant didactique,  
L'équipe pédagogique

#### Allergènes

1 Gluten 2 Crustacés 3 Œufs  
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

#### Signalétique des pictogrammes







Sur place 






A emporter 

Restaurant fermé

















DATE	MENU	PRIX	ALLERGENES
Lundi 07/03 	Fricassée de volaille	3€	1,5,8,9,10
Mardi 08/03 	Pavé de cabillaud poché, sauge et beurre de seigle grillé Ou Coq au vin	3€ 3€	1,4,7 1,7,10
Jeudi 10/03  	Scampis frits aux saveurs de printemps **** Waterzooï de volaille **** Mousse chocolat revisitée	3€ 6€ 3€	1,2,4,5,7,9 1,5,7,9 3,8,9
Vendredi 11/03  	Panna cotta salée à la féta et coulis de poivrons Ou Salsa de courgettes au saumon fumé **** Pavé de cabillaud poché, sauge et beurre de seigle grillé Ou Coq au vin **** Clafoutis aux abricots Ou Crêpe aux pommes caramélisées, glace vanille	3€ 3€ 6€ 6€ 3€ 3€	7 4,5,7,8,11 1,4,5,7,8,9 1,7,8,9,10 1,3,7,8 1,3,7,8

DATE	MENU	PRIX	ALLERGENES
Lundi 14/03 	Plat à emporter : Chicon gratin	3€	1,3,8
Mardi 15/03 	Journée d'orientation – Fermeture du restaurant		
Jeudi 17/03 	Journée d'orientation – Fermeture du restaurant		
Vendredi 18/03  	Duo de terrines de poissons Ou Salade de lentilles vertes et son méli- mélo de carottes feta *** Filet de volaille aux champignons, pomme château et légumes de saison Ou Sauté de légumes au curry et riz indien accompagné de ses naan au fromage *** Vegan cake au citron et coulis d'ananas Ou Flan aux fruits confits maison	3€ 3€ 6€ 6€ 3€ 3€	1,3,4,7,9 5,7,8 1,3,7 1,3,5,7,9,11 1,8 3,7,8








DATE	MENU	PRIX	ALLERGENES
Lundi 21/03 	Suprême de volaille, curry et riz pilaf	3€	1,5,7,8,9,10
Mardi 22/03 	Suprêmes de pintadeau farcis pomme- poire-cannelle, pommes château Ou Risotto au parmesan et gambas grillés	3€ 3€	1,3,5,7,8,9,10 2,3,5,7,8,9
Jeudi 24/03  	Salade niçoise *** Poulet rôti entre ciel et terre *** Tarte au sucre	3€ 6€ 3€	3,4,5 1,3,5,7 1,3,7,8
Vendredi 25/03  	Menu « tour du monde » réalisé par les 7 <sup>ième</sup>	12€	









DATE	MENU	PRIX	ALLERGENES
Lundi 28/03 	Carbonnade à la flamande	3€	1,5,7,10
Mardi 29/03 	Suprêmes de pintadeau farcis pomme- poire-cannelle, pommes château Ou Risotto au parmesan et gambas grillés	3€ 3€	1,3,5,7,8,9,10 2,3,5,7,8,9
Jeudi 31/03  	Salade niçoise *** Poulet rôti entre ciel et terre *** Tarte au sucre	3€ 6€ 3€	3,4,5 1,3,5,7 1,3,7,8
Vendredi 1/04  	Menu « tour du monde » Réalisé par les 7 <sup>ième</sup>	12€	







DATE	MENU	PRIX	ALLERGENES
Du 04/04 au 15/04/2022 	Vacances de printemps – Fermeture du restaurant		
Lundi 18/04 	Lundi de Pâques		
Mardi 19 /04 	Fermeture du restaurant		
Jeudi 21/04 	Scampis frits aux saveurs de printemps **** Waterzooï de volaille **** Mousse chocolat revisitée	3€ 6€ 3€	1,2,4,5,8,9 1,5,8,9 3,8,9
Vendredi 22/04 	Œufs cocotte champignons et roquefort Ou Risotto aux betteraves et magret de canard fumé **** Filet de bar à l'unilatérale, purée de patate douce et sauce passion Ou Magret de canard rôti, beurre noisette à la bière, quinoa rouge **** Variation autour du citron de Menton, biscuit moelleux au thym Ou Sabayon	3€ 3€ 6€ 6€ 3€ 3€	1,3,7 1,7 1,3,4,5,7,8,9 1,5,7 1,3,7,8 3









DATE	MENU	PRIX	ALLERGENES
Lundi 25/04 	Brochette de volaille à la provençale	3€	1,5,7,9
Mardi 26/04 	Filet de bar à l'unilatérale, purée de patate douce et sauce passion Ou Magret de canard rôti, beurre noisette à la bière, quinoa rouge	3€ 3€	1,3,4,5,7,8,9 1,5,7
Jeudi 28/04  	Amuses-bouches **** Fondus Fromages **** Pavé de saumon, bouquetière de légumes **** Tarte tatin **** Mignardises	 3€ 6€ 3€	1,3,4,7,8,9,11 1,3,5,7 1,4,5,7,9 1,3,5,7,8 1,3,5,7,8
Vendredi 29/04  	Œufs cocotte champignons et roquefort ou Risotto aux betteraves et magret de canard fumé **** Filet de bar à l'unilatérale, purée de patate douce et sauce passion ou Magret de canard rôti, beurre noisette à la bière, quinoa rouge **** Variation autour du citron de Menton, biscuit moelleux au thym ou Sabayon	3€ 3€ 6€ 6€ 3€ 3€	1,3,7 1,7 1,3,4,5,7,8,9 1,5,7 1,3,7,8 3









DATE	MENU	PRIX	ALLERGENES
Lundi 02/05 	Brunch		1 ,3,4,5,7,8
Mardi 03/05 	Brunch		1 ,3,4,5,7,8
Jeudi 05/05 	Brunch		1 ,3,4,5,7,8
Vendredi 06/05 	Brunch		1 ,3,4,5,7,8










DATE	MENU	PRIX	ALLERGENES
Lundi 09/05 	Poké bowl au saumon et avocat	3€	1,4,5,6
Mardi 10/05 	Marmite gratinée du pêcheur ou Filet mignon de cochon basque rôti, confetti de Lomo, aubergine et jus à la régliasse	3€  3€	1,3,4,5,7,9  1,5,7,8,9,10
Jeudi 12/05  	Amuses bouches **** Fondus Fromages **** Pavé de saumon, bouquetière de légumes **** Tarte tatin **** Mignardises	  3€  6€  3€	1,3,4,7,8,9,11  1,3,5,7  1,4,5,7,9  1,3,5,7,8  1,3,5,7,8
Vendredi 13/05  	Ballotine de saumon fumé aux pommes et mascarpone ou Gazpacho Sevillano **** Marmite gratinée du pêcheur ou Filet mignon de cochon basque rôti, confetti de Lomo, aubergine et jus à la régliasse **** La doyenne pochée au vin blanc et à la badiane, sorbet à la sangria ou Mousse au chocolat noir, biscuit au miel et sorbet à l'orange	3€  3€  6€  6€  3€  3€	1,4,5,7  1,5,7  1,3,4,5,7,9  1,5,7,8,9,10  8,12  3,7,8









DATE	MENU	PRIX	ALLERGENES
Lundi 16/05 	Salade César	3€	3,4,5,10
Mardi 17/05 	Marmite gratinée du pêcheur ou Filet mignon de cochon basque rôti, confetti de Lomo, aubergine et jus à la régliste	3€ 3€	1,3,4,5,7,9 1,5,7,8,9,10
Jeudi 19/05  	Scampis frits aux saveurs de printemps **** Waterzooï de volaille **** Mousse chocolat revisitée	3€ 6€ 3€	1,2,4,5,7,9 1,5,7,9 3,8,9
Vendredi 20/05  	Ballotine de saumon fumé aux pommes et mascarpone ou Gazpacho Sevillano **** Marmite gratinée du pêcheur ou Filet mignon de cochon basque rôti, confetti de Lomo, aubergine et jus à la régliste **** La doyenne pochée au vin blanc et à la badiane, sorbet à la sangria ou Mousse au chocolat noir, biscuit au miel et sorbet à l'orange	3€ 3€ 6€ 6€ 3€ 3€	1,4,5,7 1,5,7 1,3,4,5,7,9 1,5,7,8,9,10 8,12 3,7,8



DATE	MENU	PRIX	ALLERGENES
Lundi 23/05 	Ballotine de volaille aux champignons	3€	1,3,5,7
Mardi 24/05 	Dorade au gros sel ou Poularde de Bresse ivre servie tiède, salade de champignons aux dattes chinoises	3€ 3€	1,4,5,7,9 1,5,7,8,9,10
Jeudi 26/05 	Ascension - Fermeture du restaurant		
Vendredi 27/05  	Salade de lentilles aux échalotes marinées et croûtons au Berbère ou Salade de chèvre aux miels **** Dorade au gros sel ou Poularde de Bresse ivre servie tiède, salade de champignons aux dattes chinoises **** Crème glacée caramel-cacahuètes, sauce au chocolat et croquant aux cacahuètes ou Millefeuille	3€ 3€ 6€ 6€ 3€ 3€	1,5,7 1,3,5,7,8 1,4,5,7,9 1,5,7,8,9,10 1,5,7,8 1,3,5,7,8



DATE	MENU	PRIX	ALLERGENES
Lundi 30/05 	Pavé de saumon laqué au miel et mandarine	3€	1,4,5,6,7,8,11
Mardi 31/05 	Dorade au gros sel ou Poularde de Bresse ivre servie tiède, salade de champignons aux dattes chinoises	3€ 3€	1,4,5,7,9 1,5,7,8,9,10
Jeudi 02/06  	amuses bouches **** Fondus Fromages **** Pavé de saumon, bouquetière de légumes **** Tarte tatin **** Mignardises	3€ 6€ 3€	1,3,4,7,8,9,11 1,3,5,7 1,4,5,7,9 1,3,5,7,8 1,3,5,7,8
Vendredi 03/06  	Salade de lentilles aux échalotes marinées et croûtons au Berbère ou Salade de chèvre aux miels **** Dorade au gros sel ou Poularde de Bresse ivre servie tiède, salade de champignons aux dattes chinoises **** Crème glacée caramel-cacahuètes, sauce au chocolat et croquant aux cacahuètes ou Millefeuille	3€ 3€ 6€ 6€ 3€ 3€	1,5,7 1,3,5,7,8 1,4,5,7,9 1,5,7,8,9,10 1,5,7,8 1,3,5,7,8



DATE	MENU	PRIX	ALLERGENES
Lundi 06/06 	Salade niçoise	3€	3,4,5,10
Mardi 07/06 	Fermeture du restaurant		
Jeudi 09/06 	Fermeture du restaurant		