



Chers professeurs, chers clients, chers amis,

L'in-IMI-table restaurant didactique vous présente ses menus du 9 janvier au 12 juin 2023.  
Pour les réservations, veuillez téléphoner au 02 522 74 90 (tapez 4 pour le restaurant didactique), de 9h à 15h et une semaine avant la date de votre dîner afin de garantir la bonne gestion de nos stocks.

Voici quelques rappels :

- Nous vous proposons la formule take-away tous les lundis, mardis, jeudis et vendredis pour le prix de 5,00€;
- Nos menus trois services comprenant une entrée, un plat et un dessert sont au prix de 12€ et sont à déguster, uniquement, tous les jeudis et vendredis dans notre restaurant didactique ;
- 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 : [Drodriguez@imisecondaire.be](mailto:Drodriguez@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 Graines de sésames 12 Sulfites 13 Lupin 14 Mollusques




	<b>Carte take-away</b>
Lundi	Uniquement à emporter / restaurant fermé
Mardi	Uniquement à emporter / restaurant fermé
Jeudi	A emporter ou sur place
Vendredi	A emporter ou sur place

<b>DATE</b>	<b>MENU</b>	<b>ALLERGENES</b>
Jeudi 12/01	Banquet PO- UAA Remédiation - Fermeture du restaurant 	
Vendredi 13/01	UAA Remédiation- Galette des rois - Fermeture du restaurant 	
Jeudi 19/01	Crème de potiron et noix **** Poulet aux lentilles aromatisé aux agrumes et vin blanc **** Gâteau roulé à l'ancienne aux pommes	7, 8, 9  1, 5  1, 3, 5, 7, 8
Vendredi 20/01	Banquet ISND – Fermeture du restaurant 	
Jeudi 26/01	Crème de potiron et noix **** Poulet aux lentilles aromatisé aux agrumes et vin blanc **** Gâteau roulé à l'ancienne aux pommes	7, 8, 9  1, 5  1, 3, 5, 7, 8






Vendredi 27/01	Consommé d'Escoffier Ou Œufs cocotte champignons et roquefort **** Coq au vin, pommes de terre natures Ou Filet de volaille aux champignons, pommes château et légumes de saison Ou Chou-fleur façon couscous **** Clafouti aux abricots Ou Crêpe aux pommes caramélisées	1, 3, 5, 9  1, 3, 5, 7, 10  1, 5, 9  1, 5, 7, 9  1, 3, 5, 9  1, 3, 5, 7  1, 3, 7
Jeudi 02/02	Œufs pochés **** Saumon laqué et petits légumes, sauce teriyaki **** Crêpe flambée fourrée aux morceaux de poire, pomme et banane	3, 5, 6  1, 4, 5, 7, 9  1, 3, 5, 7
Vendredi 3/2 Restaurant fermé	Banquet – Fermeture du 	restaurant
Jeudi 09/02	Œufs pochés **** Saumon laqué et petits légumes, sauce teriyaki **** Crêpe flambée et fourrée aux morceaux de poire, pomme et banane	3, 5, 6  1, 4, 5, 7, 9  1, 3, 5, 7





Vendredi 10/02	Panna cotta salée à la feta et coulis de poivrons Ou Risotto au parmesan et gambas grillés **** Marmite de poissons au safran, pommes de terre natures Ou Suprêmes de pintadeau farcis pomme-poivre-cannelle, pommes château Ou Chakchouka aux pois chiches et au chèvre frais **** Sabayon Ou La Doyenne pochée au vin blanc et à la badiane, sorbet à la sangria	5, 7  5, 7  1, 2, 3, 4  1, 5, 7  1, 3, 5, 7  3  12
Jeudi 16/02	Brunch	1, 3, 4, 5, 6, 7
Vendredi 17/0	Brunch	1, 3, 4, 5, 6, 7
Du 20/02 Au 03/03	Congés de détente (Carnaval) - Fermeture du restaurant 	
Jeudi 09/03 UAA Formative	UAA Œufs pochés **** Filet de volaille aux champignons, pommes de terre château et bouquetière de légumes **** Crêpe mikado	3, 5, 6  1, 5, 7, 9  1, 3, 7









<p>Vendredi 10 /03 UAA Formative</p>	<p>Panna cotta salée à la feta et coulis de poivrons ou Œufs cocotte champignons et roquefort **** Coq au vin, pommes de terre rissolées Ou Chakchouka aux pois chiches et au chèvre frais Ou Marmite de poissons au safran, pommes de terre natures **** Sabayon Ou Clafouti aux abricots</p>	<p>5, 7 1, 3, 5, 7, 10 1, 5, 9 1, 3, 5, 7 1, 2, 3, 4 3 1, 3, 5, 7</p>
<p>Jeudi 16/03 Et Jeudi 23/03</p>	<p>Elèves en stage - Fermeture du restaurant</p> 	
<p>Vendredi 17/11 Et Vendredi 24/03</p>	<p>Elèves en stage - Fermeture du restaurant</p> 	
<p>Jeudi 30/03</p>	<p>Scampis sauce diable **** Blanquette de veau, pommes de terre tournées **** Cheesecake</p>	<p>1, 2, 4, 7 1, 5, 7, 10 1, 3, 7, 8</p>
<p>Vendredi 31/03</p>	<p>Fermeture du restaurant</p> 	



Jeudi 6/04	Journée immersion option 2S– Fermeture du restaurant  	
Vendredi 7/04	Journée immersion option 2S – Fermeture du restaurant  	
Jeudi 13/04 UAA Remédiation	Œufs pochés **** Filet de volaille aux champignons, pommes de terre château et bouquetière de légumes **** Crêpe mikado	3, 5, 6  1, 5, 7, 9  1, 3, 7
Vendredi 14/04 UAA Remédiation	Panna cotta salée à la feta et coulis de poivrons ou Œufs cocotte champignons et roquefort **** Coq au vin, pommes de terre rissolées Ou Chakchouka aux pois chiches et au chèvre frais Ou Marmite de poissons au safran, pommes de terre natures **** Sabayon Ou Clafouti aux abricots	5, 7  1, 3, 5, 7, 10  1, 5, 9  1, 3, 5, 7  1, 2, 3, 4  3  1, 3, 5, 7
Jeudi 20/04	Scampis sauce diable **** Blanquette de veau, pommes de terre tournées **** Cheesecake	1, 2, 4, 7  1, 5, 7, 10  1, 3, 7, 8





Vendredi 21/04	Sortie avec les élèves - Fermeture du restaurant 	
Jeudi 27/04	Entretien de la cuisine et de la salle – Fermeture du restaurant 	
Vendredi 28/04	Conférence pédagogique – Fermeture du restaurant 	
Du 1/05 Au 12/5	Congé de printemps – Fermeture du restaurant 	
Jeudi 18/5	Ascension – Fermeture du restaurant 	
Vendredi 19/05	Sortie avec les élèves - Fermeture du restaurant 	
Jeudi 25/05 UAA certificative	Œufs pochés **** Filet de volaille aux champignons, pommes de terre château et bouquetière de légumes **** Crêpe mikado	3, 5, 6  1, 5, 7, 9  1, 3, 7



Vendredi 26/05 UAA certificative	Panna cotta salée à la feta et coulis de poivrons ou Œufs cocotte champignons et roquefort **** Coq au vin, pommes de terre rissolées Ou Chakchouka aux pois chiches et au chèvre frais Ou Marmite de poissons aux safrans, pommes de terre natures **** Sabayon Ou Clafouti aux abricots	5, 7 1, 3, 5, 7, 10 1, 5, 9 1, 3, 5, 7 1, 2, 3, 4 3 1, 3, 5, 7
Jeudi 1/6 UAA Remédiation	Œufs mimosa **** Poulet aux lentilles aromatisé aux agrumes et vin blanc **** Crêpe aux pommes caramélisées	3, 5 1, 5 1, 3, 7
Vendredi 2/6 UAA Remédiation	Salade de lentilles aux échalotes marinées et croûtons berbères Ou Œufs cocotte champignons et roquefort **** Suprêmes de pintadeau farcis pomme-poivre-cannelle, pommes château Ou Waterzooi de tofu et petits légumes Ou Filet mignon de porc, mousseline de pomme de terre, jus corsé **** Sabayon Ou Clafouti aux abricots	1, 5, 7, 8 1, 3, 5, 7, 10 1, 5, 7 1, 5, 6, 7, 8, 9, 10 1, 3, 5, 7 3 1, 3, 5, 7





<p>Jeudi 08/06 UAA certificative 2<sup>ème</sup> session</p>	<p>Œufs mimosa ****</p> <p>Poulet aux lentilles aromatisé aux agrumes et vin blanc ****</p> <p>Crêpe aux pommes caramélisées</p>	<p>3, 5</p> <p>1, 5</p> <p>1, 3, 7</p>
<p>Vendredi 09/06 UAA Certificative 2<sup>ème</sup> session</p>	<p>Salade de lentilles aux échalotes marinées et croûtons berbères Ou Œufs cocotte champignons et roquefort ****</p> <p>Suprêmes de pintadeau farcis pomme- poire-cannelle, pommes château Ou Waterzooi de tofu et petits légumes Ou Filet mignon de porc, mousseline de pomme de terre, jus corsé ****</p> <p>Sabayon Ou Clafouti aux abricots</p>	<p>1, 5, 7, 8</p> <p>1, 3, 5, 7, 10</p> <p>1, 5, 7</p> <p>1, 5, 6, 7, 8, 9, 10</p> <p>1, 3, 5, 7</p> <p>3</p> <p>1, 3, 5, 7</p>
<p>Jeudi 15/06</p>	<p>Entretien de la cuisine et de la salle – Fermeture du restaurant</p> <p></p>	
<p>Vendredi 16/06</p>	<p>Entretien de la cuisine et de la salle – Fermeture du restaurant</p> <p></p>	