



Chers professeurs, chers clients, chers amis,

L'in-IMI-table restaurant didactique vous présente ses menus du 2 & 3 -ème trimestres.
Pour les réservations, veuillez téléphoner **uniquement les jeudis et vendredis** au
02 522 74 90 (tapez 4), de 9h à 15h et ce une semaine avant la date de votre dîner afin de
garantir la bonne gestion de nos stocks.

Voici quelques informations utiles :

- Nous vous proposons la formule take-away, **tous les jeudis et vendredis** pour le prix de 5,00€. Il s'agit du plat principal ;
- Nos menus trois services comprenant une entrée, un plat et un dessert sont au prix de **12€** et sont à déguster uniquement sur place, **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.

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





Lundi	Restaurant fermé
Mardi	Restaurant fermé
Jeudi & Vendredi	TAKE AWAY : plat principal à emporter OU Sur place dans notre restaurant didactique : 3 services

DATE	MENU	ALLERGENES
Jeudi 11/01	Fermeture du restaurant	
Vendredi 12/01	DRINK AG Fermeture du restaurant	
Jeudi 18/01 UUA épreuve formative	Crème de carotte et gingembre avec croûtons *** Poitrine de volaille farcie aux lentilles, sauce aux agrumes et mange- tout *** Gâteau roulé au chocolat et crème	7-1 1-5 1-3-5-7-8
Vendredi 19/01 UUA épreuve formative	Noix de Saint-Jacques, fondue aux poireaux et sauce crème vin blanc *** Filet d'agneau, réduction de jus corsé, poêlé de légumes et galette de polenta *** Riz au lait façon méditerranée	2-7 1-7 1-3-7
Jeudi 25/01 UUA épreuve Remédiation	Crème de carotte et gingembre avec croûtons *** Poitrine de volaille farcie aux lentilles, sauce aux agrumes et mange- tout --- Gâteau roulé au chocolat et crème	7-1 1-5 1-3-5-7-8



Vendredi 26/01 UUA épreuve Remédiation	Noix de Saint-Jacques, fondue aux poireaux et sauce crème vin blanc *** Filet d'agneau, réduction de jus corsé, poêlé de légumes et galette de polenta *** Riz au lait façon méditerranée	2-7 1-7 1-3-7
Jeudi 01/02	BRUNCH	
Vendredi 02/02	Journée formation – Fermeture du restaurant	
Jeudi 08/02 UUA épreuve formative	Omelette roulée aux 3 fromages *** Steak minute sauce Rochefort tomates au four pommes château *** Feuilleté à la frangipane	3-7 7-1-5 7-3-1
Vendredi 09/02 UUA épreuve formative	Crème du Barry *** Saumon grillé, sauce béarnaise, tomates à la provençale et pommes allumettes *** Dôme au chocolat noir	1-7 1-4 1-3-7-8
Jeudi 15/02 UUA épreuve Remédiation	Omelette roulée aux 3 fromages *** Steak minute sauce Rochefort tomates au four pommes château *** Feuilleté à la frangipane	3-7 7-1-5 7-3-1
Vendredi 16/02 UUA épreuve Remédiation	Crème du Barry *** Saumon grillé, sauce béarnaise, tomates à la provençale et pommes allumettes *** Dôme au chocolat noir	1-7 1-4 1-3-7-8



Jeudi 22/02	Nettoyage de la salle et de la cuisine- Préparer la salle pour le BRUNCH Fermeture du restaurant	
Vendredi 23/02	BRUNCH	
Du 26/02 Au 08/03/2024	Congé de détente - Fermeture du restaurant 	
Jeudi 14/03	Orientation 2^{ème} – Fermeture du restaurant Préparer différents ateliers culinaires pour faire découvrir l'option	
Vendredi 15/03	Orientation 2^{ème} – Fermeture du restaurant Préparer différents ateliers culinaires pour faire découvrir l'option	
Lundi 18/03 Au Vendredi 29/03/2024	Elèves en stage - Fermeture du restaurant 	
Jeudi 04/04 UUA épreuve formative	Potage julienne *** Filet de sole limande à l'Ostendaise, Pommes tournées *** Salade de fruits de saison	9 1-2-4-7-14
Vendredi 05/04 UUA épreuve formative	Journée à thème : l'ITALIE Anti pasti à partager *** Poulet à la toscane, roulades d'aubergine et tagliatelles fraîches *** Tiramisu éclair	1,7,10 1,3,7 1,3,7,8




Jeudi 11/04	<p style="text-align: center;">Orientation - Fermeture du restaurant Préparer différents ateliers culinaires pour faire découvrir l'option</p>	
Vendredi 12/04	<p style="text-align: center;">Orientation - Fermeture du restaurant Préparer différents ateliers culinaires pour faire découvrir l'option</p>	
Jeudi 18/04 UUA épreuve Remédiation	<p style="text-align: center;">Préparation du Banquet Fermeture du restaurant</p>	
Vendredi 19/04 UUA épreuve Remédiation	<p style="text-align: center;">Banquet Fermeture du restaurant</p>	
Jeudi 25/04 UUA épreuve formative	<p style="text-align: center;">Feuilleté aux épinards et à la fêta *** Lasagne de la mer *** Île flottante</p>	<p style="text-align: center;">1,3,7 1,2,3,4,7 3,7</p>
Vendredi 26/04 UUA épreuve formative	<p style="text-align: center;">Cabillaud façon Dugléré *** Médailon de veau dans son jus, pommes gaufrettes, tomates provençales et ses mange- tout *** Pas de dessert (Nettoyage de la cuisine)</p>	<p style="text-align: center;">4,7 1,7</p>
Du 29/04 au 10/05/2024	<p style="text-align: center;">Vacances de Printemps - – Fermeture du restaurant</p>	
Jeudi 16/05	<p style="text-align: center;">Sortie avec les élèves- Fermeture du restaurant</p>	



Vendredi 17/05	Atelier Chocolat – Fermeture du restaurant	
Jeudi 23/05 UAA épreuve certificative	Crème de carotte et gingembre et croûtons *** Steak minute sauce Rochefort tomates au four pommes château *** Salade de fruits de saison	1-7 1-5-7
Vendredi 24/05 UAA épreuve certificative	Tirage au sort parmi 2 menus Menu A ou B	
Jeudi 30/05 UUA épreuve Remédiation	Crème de carotte et gingembre et croûtons *** Steak minute sauce Rochefort tomates au four pommes château *** Salade de fruits de saison	1-7 1-5-7
Vendredi 31/05 UUA épreuve Remédiation	Crème du Barry et ses croûtons *** Filet de sol sauce Nantua sur écrasé de pommes de terre *** Magret de canard, réduction de jus aux herbes et pommes dauphine *** Moelleux au chocolat	1-7 2-4-7 1-7 1-3-7
Jeudi 06/06 2^{ème} Session UAA épreuve certificative	Toast aux champignons et à l'ail *** Steak minute sauce Rochefort tomates au four pommes château *** Île flottante	1-7 1-5-7 3-7



Vendredi 07/06 2 ^{ème} Session UAA épreuve certificative	Tirage au sort parmi 2 menus Menu A ou B	
Jeudi 13 & vendredi 14 juin 2024	Nettoyage de la salle et de la cuisine- Fermeture du restaurant	
Lundi 17/06 Au Mercredi 26/06	Elèves en examens – Fermeture du restaurant 	
Du jeudi 27/06 Au Lundi 01 juillet 2024	Délibés – Fermeture du restaurant 