



Chers professeurs, chers clients, chers amis,

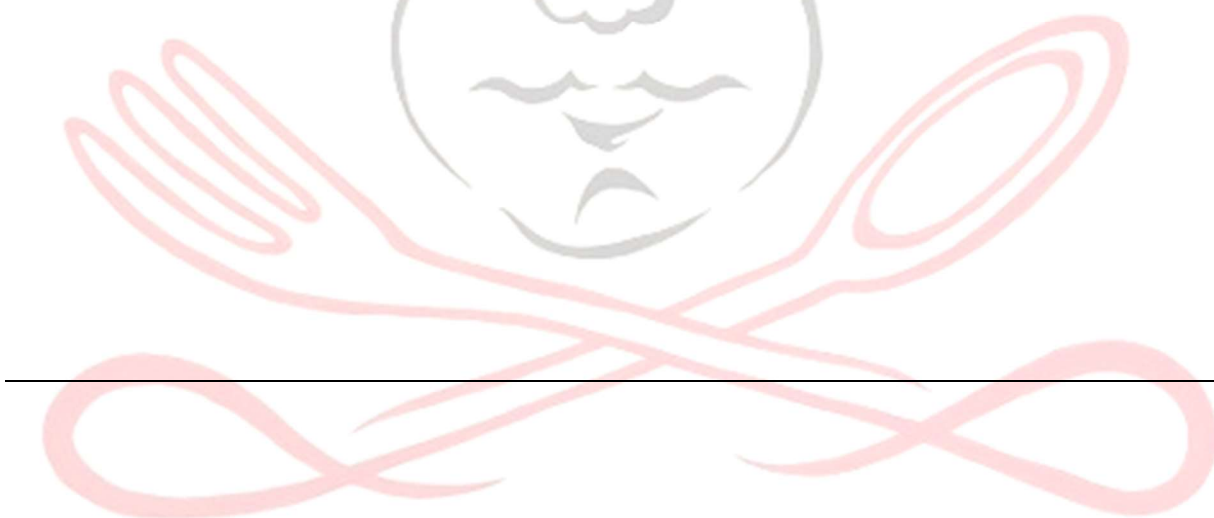
**L'in-IMI-table** restaurant didactique vous présente ses menus du jeudi 9 janvier jusqu'au 25 avril 2025. Pour les réservations, veuillez téléphoner **uniquement les jeudis et vendredis** au 02 522 74 90 (tapez 4), de 9h à 15h et ce une semaine avant la date de votre dîner afin de garantir la bonne 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





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

DATE	MENU	ALLERGENES
Jeudi 09/01 UUA épreuve Formative	Potage Ambassadeur **** Tagliatelles aux légumes **** Mousse au chocolat	1-3-5-9 1-3-5-7 1-3-5
Vendredi 10/01 UUA épreuve Formative	Potage Parisien **** Poulet rôti, pommes aux aïelles Gratin dauphinois **** Gâteau aux pommes	1-3-5-7 1-3-5-7 1-3-5-7
Jeudi 16/01	<b>Restaurant fermé</b> Galette des rois + Préparation banquet IMI	
Vendredi 17/01	<b>Restaurant fermé</b> Galette des rois + Préparation banquet IMI	
Jeudi 23/01 UUA épreuve Remédiation	Potage Ambassadeur **** Tagliatelles aux légumes **** Mousse au chocolat	1-3-5-9 1-3-5-7 1-3-5

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



Vendredi 24/01 <b>UUA</b> épreuve Remédiation	Potage Parisien **** Poulet rôti, pommes aux aïelles Gratin dauphinois **** Gâteau aux pommes	1-3-5-7  1-3-5-7  1-3-5-7
Jeudi 30/01 <b>UUA</b> épreuve Formative	Crème de butternut au lait de coco et curry **** Bœuf glacé au miel et moutarde Haricots verts et riz **** Crumble pommes et poires	1-3-5-7-9  1-5-10  1-3-5-7
Vendredi 31/01 <b>UUA</b> épreuve Formative	Potage aux champignons **** Aiguillettes de poulet aux Boursin, pommes caramélisées & pommes duchesse **** Panna cotta à la framboise	1-3-5-9  1-3-5-7  1-3-7
Jeudi 06/02 <b>UUA</b> épreuve Remédiation	Crème de butternut au lait de coco et curry **** Bœuf glacé au miel et moutarde Haricots verts et riz **** Crumble pommes et poires	1-3-5-7-9  1-5-10  1-3-5-7

**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



Vendredi 07/02 <b>UUA</b> épreuve Remédiation	Potage aux champignons **** Aiguillettes de poulet aux Boursin, pommes caramélisées & pommes duchesse **** Panna cotta à la framboise	1-3-5-9  1-3-5-7  1-3-7
Jeudi 13/02 <b>UUA</b> épreuve Formative	Soupe de brocolis au chèvre frais **** Bœuf bourguignon et sa garniture **** Soufflé au chocolat	1-3-5-9  1-3-5-7  1-3-7
Vendredi 14/02 <b>UUA</b> épreuve Formative	Potage aux poivrons rouges **** Américain, frites, salade **** Tarte tatin	1-3-5-9  1-3-5-7  1-3-7
Jeudi 20/02 <b>UUA</b> épreuve Remédiation	Soupe de brocolis au chèvre frais **** Bœuf bourguignon et sa garniture **** Soufflé au chocolat	1-3-5-9  1-3-5-7  1-3-7
Vendredi 21/02	<b>Restaurant fermé</b> <b>NETTOYAGE COMPLET</b>  Nettoyage de la salle et de la cuisine-	
Du 22/02 Au 09/03/2025	<b>Congé de détente - Fermeture du restaurant</b>  	

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




<p>Jeudi 13/03 <b>UUA</b> épreuve Formative</p>	<p>Potage aux tomates **** Curry de poulet à l'ananas **** Gâteau fondant banane chocolat</p>	<p>1- 7-9  1- 6-7  1-3-7</p>
<p>Vendredi 14/03 <b>UUA</b> épreuve Formative</p>	<p>Minestrone au potiron **** Steak minute, gratin de chou-fleur, pommes natures persillées **** Beignet de bananes</p>	<p>1- 5-9  1- 3-7  1-3-7</p>
<p>Lundi 17/03 Au Vendredi 28/03/2025</p>	<p style="text-align: center;"><b>Elèves en stage – Fermeture du restaurant</b></p>	
<p>Jeudi 03/04 <b>UUA</b> épreuve Remédiation</p>	<p>Potage aux tomates **** Curry de poulet à l'ananas **** Gâteau fondant banane chocolat</p>	<p>1- 7-9  1- 6-7  1-3-7</p>
<p>Vendredi 04/04 <b>UUA</b> épreuve Remédiation</p>	<p>Minestrone au potiron **** Steak minute, gratin de chou-fleur, pommes natures persillées **** Beignet de bananes</p>	<p>1- 5-9  1- 3-7  1-3-7</p>
<p>Jeudi 10/04</p>	<p style="text-align: center;"><b>CTA- Fermeture du restaurant</b></p>	
<p>Vendredi 11/04 <b>UUA</b> épreuve Formative</p>	<p>Pêche au thon **** Aiguillette de poulet sauce provençale **** Salade de fruits glace vanille</p>	<p>1- 3- 5- 10  1- 5-7  1-3-7</p>

**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



Jeudi 17/04	Fermeture du restaurant
Vendredi 18/04	Fermeture du restaurant
Jeudi 24/04	CTA- Fermeture du restaurant
Vendredi 25/04	CTA- Fermeture du restaurant
Du 26/04 au 11/05/2025	Vacances de Printemps -- Fermeture du restaurant 

Allergènes

1 Gluten 2 Crustacés 3 Œufs 4 Poisson 5 Arachides 6 Soja 7 Lait 8 Fruits à coques 9 Céliaci 10 Moutarde 11 Graine de sésame 12 Sulfites 13 Lupin 14 Mollusques

---