



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 OU 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	Restaurant fermé Galette des rois + Préparation banquet IMI	
Vendredi 17/01	Restaurant fermé 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



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



Vendredi 07/02 UUA 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 UUA 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 UUA 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 UUA 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	Restaurant fermé NETTOYAGE COMPLET Nettoyage de la salle et de la cuisine-	
Du 22/02 Au 09/03/2025	Congé de détente - Fermeture du restaurant 	

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

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



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
