

Institut d'Enseignement Secondaire

Sainte-Marie - Seraing



Rue Cockerill, 148 4100 Seraing

 **04 337 04 43**

Comme à l'accoutumée à cette heure de l'année, nous vous communiquons nos menus du printemps.

Ceux-ci sont, bien entendu, concoctés par nos élèves (supervisés par leurs professeurs) avec toujours la même générosité et surtout l'envie unanime de combler vos appétits et vos palais.

C'est donc avec grand plaisir que nous vous invitons à venir rejoindre notre restaurant didactique pour une pause gourmande ou simplement un moment de convivialité. C'est toujours une joie de vous accueillir !

Encore merci à vous pour le soutien apporté aux équipes et votre fidélité !

A bientôt !

J. Lhoest, directrice

Mardi 18 avril 2017

menu des 6^{èmes}

Pas de restaurant.

Remédiation

Mercredi 19 avril 2017

menu des 6^{èmes}

+1€

Saumon Belle-Vue aux deux sauces

Côtes d'agneau au beurre d'ail

Gratin dauphinois

Pain perdu au caramel laitier

Jeudi 20 avril 2017

menu des 7^{èmes}

Cuisine du Moyen Orient

Deux menus vous seront proposés

1. Brick aux épinards
Couscous à la volaille
Beignet au miel

2. Houmous
Chick taouc (poulet) et riz pilaf
Osmaliyeh (gâteau)

Vendredi 21 avril 2017

menu des 5^{èmes}

Petits choux d'escargots au beurre d'ail

Cailles rôties, sauce aux raisins de Muscat

Flan de céleri et pommes allumettes

Sabayon aux pêches

Lundi 24 avril 2017

menu des 4^{èmes}

Salade niçoise
Choucroute garnie et pommes purée
Sabayon glacé à l'amaretto

Mardi 25 avril 2017

menu des 6^{èmes}

Chou trévisse farci d'une mousse de poissons,
beurre au crémant et asperges vertes
Noix de veau farcie florentine, sauce bourguignonne
Poêlée de légumes glacés
Saint-Honoré

Mercredi 26 avril 2016

menu des 6^{èmes}

Filets de truite saumonée aux poivrons
Cuisse de canard à l'orange
Pommes Dauphine
Profiteroles au chocolat

Jeudi 27 avril 2017

2menus des 7^{èmes}

Cuisine du monde : menu russe et menu canadien

1. Montagne russe façon « Grand'huître »

Poulet Strogonoff

Chocolat glacé à la russe

2. Tourtière québécoise +1€
Soft shell crabe, sauce hollandaise
Black berry mousse

Vendredi 28 avril 2017

menu des 5^{èmes}

Asperges sauce mousseline
Poussins à l'orange, tagliatelles de légumes
Pommes gaufrettes
Fraises Melba

Lundi 1^{er} mai 2017

menu des 4^{èmes}

Pas de restaurant

Mardi 2 mai 2017

menu des 6^{èmes}

+2€

Lasagne de homard, sauce cardinal
Carré d'agneau en croûte de persil, sirop de vin rouge
Garniture de saison
Omelette norvégienne

Mercredi 3 mai 2017

menu des 6^{èmes}

Asperges à la flamande
Épaule d'agneau braisée
Gratin de pommes de terre
Coupe aux fraises.

Jeudi 4 mai 2017

menu des 7^{èmes}

Soupe Thaïe au potimarron et crevettes
Canard laqué, embeurrée de chou chinois
Fruits rouges marinés,
mousse de chocolat blanc au thé vert et tuile aux fraises

Vendredi 5 mai 2017

menu des 5^{èmes}

Mosaïque de poissons, sauce homardine
Épaule d'agneau en méchoui, bouquetière de légumes
Gratin de pommes de terre
Beignets aux pommes et glace

Lundi 8 mai 201

Menu des 4^{èmes}

Révisions
et aide au catering de Fort-Lanta

Mardi 9 mai 2017

menu des 6^{èmes}

Feuilleté d'asperges blanches, sauce mousseline
Filet mignon de porcelet à la graine de moutarde
Fagotin d'asperges vertes
Pommes duchesse

Mercredi 10 mai 2017

menu des 6^{èmes}

Pas de restaurant
les professeurs sont en voyage pédagogique
avec les 5^{èmes} années

Jeudi 11 mai 2017

menu des 7^{èmes}

Cuisine du monde : menu oriental et menu sud américain

1. Ceviche de seiche et gambas au gingembre

Matambre

Sorbet à la papaye

2. Salade grecque

Khoresh aux aubergines et Chelow

Poulet aux aubergines et riz iranien

Soupe d'oranges et sa glace

Vendredi 12 mai 2017

Souper de Printemps réalisé par nos 4^{èmes}

Informations en dernière page

Lundi 15 mai 2017

menu des 4^{èmes}

Asperges à la flamande
Darne de saumon grillée aux anchois
Pommes vapeur
Coupe aux fruits

Mardi 16 mai 2017

menu des 6^{èmes}

Soupe de poissons en croûte, rouille et fromage
Pièce de bœuf Wellington, sauce bordelaise
Œufs à la neige, glace aux amandes

Mercredi 17 mai 2017

menu des 6^{èmes}

Pas de restaurant.
Nos élèves préparent le cocktail pour
Mecatrophy Henalux Seraing

Jeudi 18 mai 2017

menu des 7^{èmes}

Cuisine du monde : menu polonais et menu japonais

1. Zupa ogor Kowa
Kluski et rôti de porc
Paezki (beignets)

2. Beignet Tempura
Poulet Yaktori
Perles du Japon

Vendredi 19 mai 2017

Préparation de la porte ouverte

Lundi 22 mai 2017

menu des 4^{èmes}

Menu d'examen

Mardi 23 mai 2017

menu des 6^{èmes}

Ris de veau Archiduc
Petite tajine de lapin à la cannelle et pruneaux
Pommes sautées aux herbes
Apple pie

Mercredi 24 mai 2017

Restaurant réservé pour
les 40 ans d'ALTEO
section de Seraing

Jeudi 25 mai 2017

Congé de l'Ascension

Vendredi 26 mai 2017

Menu des 5^{èmes}

Examen

Lundi 29 mai 2017

Menu des 4^{èmes}

Examen

Mardi 30 mai 2017

Menu des 6^{èmes}

Examen

Mercredi 31 mai 2017

Menu des 6^{èmes}

Examen

Jeudi 1 juin 2017

Menu des 7^{èmes}

Examen

Vendredi 2 juin 2017

Menu des 5^{èmes}

Examen

Lundi 5 juin 2017

Lundi de Pentecôte

Pas de restaurant

Mardi 6 juin 2017

Menu des 6^{èmes}

Examen

Mercredi 7 juin 2017

Menu des 6^{èmes}

Examen

Jeudi 8 juin 2017

Menu des 7^{èmes}

Examen

Vendredi 9 juin 2017

examen de maintenance pour les 5^{èmes}

Lundi 12 juin 2017

Menus des 4^{èmes}

Examen

Pour les examens, les menus ne sont pas connus à l'avance.

Ces jours-là nos élèves se surpassent ; venez savourer leurs réalisations.

Dès que possible, vous recevrez les menus d'examens par courriel et vous pourrez les demander à l'accueil quelques jours avant la date.

Merci de votre compréhension.

Pour vos réservations, plusieurs solutions.

- Par téléphone au 04 337 04 43 et demandez Caroline à l'accueil.
- Par mail à l'adresse suivante:
accueil.ism@ism-seraing.be

Lors de vos réservations, il est utile de communiquer un numéro de téléphone de contact. Des facteurs indépendants de notre bonne volonté peuvent nous contraindre à annuler la prestation.

Petit rappel: l'accès au restaurant didactique n'est possible qu'à partir de 12h30, ceci afin de permettre aux élèves de prendre leur repas de midi, merci de votre compréhension

Menus des 4^{èmes} années 11,5€

Menus des 5^{èmes} années 13,5€

Menus des 6^{èmes} et 7^{èmes} années 15,5€

Pour un menu complet, apéritif, amuse bouches, vin et eau à discrétion ainsi que le café, il faut ajouter 10€ au menu

Nos tarifs peuvent être majorés de 1 à 2€ en fonction des produits utilisés.

Sur l'implantation ISM, la formation en cuisine est assurée par Mr Lallemand et Mr Marting, et en salle par Mr Dachouffe, Mr Wolff. et Mr Licausi.

Ch. Nadin, chef d'atelier

Vendredi 12 mai , à partir de 18h30

Souper de printemps

L'apéritif du printemps et ses amuse-bouches

Gaspacho de tomates vertes Zebra

Consommé Thai de volaille
agrémenté d'un carpaccio de Saint-Jacques

Duo de dos de lapin et filet de coucou de Malines
en croûte de corn-flakes et/ou de panko

Café gourmand

Vin, soft et café 31€

Réservation pour le 5 mai au plus tard

Pendant les vacances de Pâques, réservation par mail
chantal.nadin@gmail.com

Sinon, par tél :04 337 04 43 Demandez Caroline

Paiement préalable au n° de compte...BE30 0011 6093 5911 en précisant
votre nom et le nombre de couverts.

Attention places limitées.

