

Institut d'Enseignement Secondaire

Sainte-Marie - Seraing



Rue Cockerill, 148 4100 Seraing

☎ 04 337 04 43

*Chers Amis de Sainte-Marie,*

*C'est avec beaucoup de plaisir que nous vous communiquons nos menus d'hiver. Nous espérons que ceux-ci réveilleront votre gourmandise et vous donneront l'envie de nous rejoindre pour partager un moment convivial au cœur de notre école.*

*C'est aussi le moment de vous rappeler combien votre fidélité est précieuse pour nos élèves et nos équipes : merci !*

*En ce mois de décembre, nous vous souhaitons pour vous et vos familles, une fête de Noël joyeuse et paisible et nous formulons des vœux pour une année 2018 riche en bonheurs de toutes sortes, de projets et de paix.*

*Au plaisir de vous retrouver bientôt,*

*Josiane Lhoest, directrice*



Pour vos réservations, plusieurs solutions.

- Par téléphone au 04 337 04 43 et demandez Caroline
- Via notre site internet [ism-seraing.be](http://ism-seraing.be)
- Par mail à l' adresse suivante: [accueil.ism@ism-seraing.be](mailto: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.

**Attention** : l'accès au restaurant didactique est recommandé **dès 12h15** , nos grilles horaires ayant changé.

Merci de votre compréhension

Menus des 4<sup>èmes</sup> années 11,5€ OU 21,5€ avec la sélection des boissons, y compris le café

Menus des 5<sup>èmes</sup> années 13,5€ OU 23,5€ avec la sélection des boissons, y compris le café

Menus des 6<sup>èmes</sup> et 7<sup>èmes</sup> années 15,5€OU 25,5€ avec la sélection des boissons, y compris le café

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 Lallemand et Mr Wolff.

Ch. Nadin, chef d'atelier

Les élèves de la classe de 6<sup>ème</sup> ainsi que ceux de 7<sup>ème</sup> année vous accueilleront les jeudis et vendredis tandis que les élèves de 5<sup>ème</sup> se feront un plaisir de mettre leur savoir faire au service de vos papilles les mardis et mercredis

Vendredi 23 février 2018 dès 18h30 Repas d'hiver

Monsieur Lallemand en cuisine et Monsieur Wolff, en salle, en sont les garants

L'apéritif et ses Zakouskis

Pâté de lotte au basilic

Cassoulet de la mer

Sorbet surprise

Cuisse de canette à l'orientale et sa semoule

Terrines de fromages frais aux herbes

Les petits roulés sucrés et compagnie

Café et mignardises.

Vins et softs inclus : 39€/p

Réservation pour le 9 février au plus tard

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.

Mardi 9 janvier 2018

Menu des 5<sup>èmes</sup> années

Moules gratinées à la crème d'ailleurs  
Pavé de jambon à l'os grillé, sauce béarnaise,  
salade de chicons.  
Tarte Tatin.

Mercredi 10 janvier 2018

Menu des 5<sup>èmes</sup> années

Feuilleté de trois poissons à l'orange  
Pavé de bœuf à l'échalote  
Sabayon glacé aux fruits

Jeudi 11 janvier 2018

Menu des 7<sup>èmes</sup> années

Cuisine Italienne

Ponzanella toscane  
Risotto aux cèpes, galette de fromage  
Gâteau toscan aux amandes.

Vendredi 12 janvier 2018

Menu des 6<sup>èmes</sup> années

Soupe de poissons et sa rouille  
Côte de porc Sambre et Meuse et chicons panés  
Paris Brest.

Mardi 16 janvier 2018

Pas de restaurant

Mercredi 17 janvier 2018

Menu des 5<sup>èmes</sup> années

Corbeille d'escargots à l'ail  
Noisettes de veau au Nouilly Prat  
Tagliatelles de légumes  
Gâteau moka.

Jeudi 18 janvier 2018

Menu des 7<sup>ème</sup> années

cuisine portugaise

Bacalhau a bras  
Sauté de veau de Lisbonne  
Tiramisu aux figues.

Vendredi 19 janvier 2018

Menu des 6<sup>èmes</sup> années

Raviole de homard au fenouil, beurre blanc safrané  
Pièce de bœuf Rossini et chicons braisés  
Omelette norvégienne.

Mardi 23 janvier 2018

Menu des 5<sup>èmes</sup> années

Terrine de marcassin aux coeurs de palmiers  
Brochettes de bœuf marinées  
Salade mixte et crudités  
Feuilleté aux pommes et glace vanille.

Mercredi 24 janvier 2018

Menu des 5<sup>èmes</sup> années

Filet de truite saumonée aux poivrons  
Cuisse de canette à l'orange  
Duo de mousses au chocolat.

Jeudi 25 janvier 2018

Menu des 7<sup>èmes</sup> années

cuisine mexicaine

Concun Tacos  
Chili con carne  
Sopapillas.

Vendredi 26 janvier 2018

Pas de restaurant,  
les professeurs étant en journée pédagogique.

Mardi 30 janvier 2018

Menu des 5<sup>èmes</sup> années

Duo de croquettes, coulis de tomates  
Salade vinaigrette  
Darne de saumon grillée, sauce hollandaise  
Estouffade de légumes  
Trio de desserts.

Mercredi 31 janvier 2018

Menu des 5<sup>èmes</sup> années

Duo de pâtes aux fruits de mer  
Côte de veau en papillote  
Savoie aux fruits.

Jeudi 1 février 2018

Menu des 7<sup>èmes</sup> années

Cuisine malienne

Brochette d'alloco aux boulettes à la menthe  
Poulet Mafé accompagné de riz  
Degué

Vendredi 2 février 2018

Menu des 5<sup>èmes</sup> années

Cannelloni de saumon sur un velouté de poissons  
Ballottine de poularde farcie d'une duxelles provençale  
semoule de blé dur  
Trio de desserts à la banane

Mardi 6 février 2018

Menu des 5<sup>èmes</sup> années

Noix de Saint Jacques rôties et lard fumé  
mousse de potiron et jus de veau  
Double entrecôte, sauce choron et légumes vapeur  
Tarte tatin

Mercredi 7 février 2018

Menu des 5<sup>èmes</sup> années

Feuilleté de ris de veau au porto et champignons  
Poussin cocotte  
Pommes château  
Saint-Honoré

Jeudi 8 février 2018

Menu des 7<sup>èmes</sup> années

Cuisine du Val de Loire

Huîtres chaudes de Noirmoutier  
Magret de canard au vieux balsamique  
Gâteau nantais au rhum.

Vendredi 9 février 2018

Menu des 6<sup>èmes</sup> années

Filet de barbue, purée de céleri rave et crevettes grises  
Suprême de pintadeau au risotto de pommes de terre et truffes  
Croustillant de lardons et de champignons  
Concassé de fruits de saison et sabayon au cidre

## **Congé de Carnaval**

**du 12 février au 16 février 2018**



Mardi 20 février 2018

Menu des 5<sup>èmes</sup> années

Croustade ardennaise  
Choucroute alsacienne  
Strudel aux pommes

Mercredi 21 février 2018

Menu des 5<sup>èmes</sup> années

Soupe de moules  
Suprême de dinde, sauce archiduc au curry  
Tarte aux pommes

Jeudi 22 février 2018

Menu des 7<sup>èmes</sup> années

Cuisine normande

Moules et huîtres gratinées  
Filet de sole à la normande  
Pomme à la normande

**Vendredi 23 février 2018**

**Dès 18h30 Souper d'hiver par les 5<sup>èmes</sup> années  
Informations en page 3**

**Du mardi 27 février 2018 au 23 mars 2018,**

**les élèves de 5<sup>ème</sup>, de 6<sup>ème</sup> et de 7<sup>ème</sup> années sont en stage**

Mardi 27 mars 2018

Menu des 5<sup>èmes</sup> années

Tartiflette d'escargots au munster  
Carré d'agneau au thym et au miel  
ratatouille niçoise  
Tarte au citron meringuée

Mercredi 28 mars 2018

Menu des 5<sup>èmes</sup> années

Soupe de poissons  
Lapin en gibelotte  
Duo de bavarois

Jeudi 29 mars 2018

Menu des 7<sup>èmes</sup> années

Cuisine périgourdine

Hamburger de foie gras aux spéculoos  
Magret de canard au sirop  
Tarte aux fromages du pays, coulis de tomates.

Vendredi 30 mars

Remédiation

Du lundi 2 avril au vendredi 13 avril 2018

## Vacances de Pâques

Ré ouverture du restaurant le mardi 17 avril 2018

Repas de Printemps par les 4<sup>èmes</sup> le vendredi 20 avril 2018

Lors des repas en soirée  
l'accès se fait uniquement par le parking,  
via la rue Peetermans.

Pour les repas en semaine,  
l'entrée se fait par la rue Cockerill.  
Un accès par le parking peut être demandé  
pour les personnes à mobilité réduite.

