

Semaine du 02/09/2024 au 06/09/2024

Lundi 02/09

Restaurant fermé

Mardi 03/09

Restaurant fermé

Mercredi 04/09 Menu à la carte

Entrées :

Croquettes de saumon fumé et de poireaux

Assiette nordique

Plats :

Bœuf grillé, Légumes du sud, Beurre d'ail, pain grenaille

Magret de canard sauce pimentée au chocolat et polenta

Dessert :

Tartelette aux spéculoos, crème anglaise au caramel

Cheese-cake figue-ramboise, coulis de fruits rouges.

Allergènes : 2-7-1-5-10-3-6-4-12-9-8

Jeudi 05/09 Menu à la carte

Voir le menu du 04/09

Vendredi 06/09

Crème de chicons aux crevettes grises

Fricassée de volaille sauce citron, Pommes de terre sautées, Jeunes carottes glacées

Mousse au chocolat noir et caramel au sésame

Allergènes : 1-2-3-5-8-11-12

Semaine du 09/09/2024 au 13/09/2024

Lundi 09/09

Restaurant fermé

Mardi 10/09

Restaurant fermé

Mercredi 11/09 *Menu à la carte*

Voir le menu du 04/09

Jeudi 12/09 *Menu à la carte*

Voir le menu du 04/09

Vendredi 13/09

Curry de crevettes rose au lait de coco

Côtes d'agneau marinées au thym, Asperges glacées au beurre, Gratin dauphinois

Eclair au chocolat et crème anglaise

Allergènes : 1-2-3-5-7-12

Semaine du 16/09/2024 au 20/09/2024

Lundi 16/09

Accras de scampi aux deux sauces

Fricassée de pintade aux champignons des bois

Gâteau opéra

Allergènes : 2-7-1-5-10-3-6-4-12-9-8

Mardi 17/09

Fillets de sole à la mousse de saumon, sauce crustacés

Filet de porc au miel et cannelle, Rondelles de pdt farcies à la purée de lardons

Carré aux noix de pécan

Allergènes : 2-7-1-5-10-3-6-4-12-9-8

Mercredi 18/09 Menu à la carte

Voir le menu du 04/09

Jeudi 19/09 Menu à la carte

Voir le menu du 04/09

Vendredi 20/09

Ballotins d'asperges au jambon d'Ardenne

Loup de mer aux fines herbes et caponata de légumes, Tagliatelles al pesto

Sabayon et biscuits aux amandes

Allergènes : 1-3-5-8-14

Semaine du 23/09/2024 au 27/09/2024

Lundi 23/09

Bouillabaisse

Tournedos de canard aux figues et pommes chips

Gâteau fourré, glace cappuccino, crème anglaise

Allergènes : 2-7-1-5-10-3-6-4-12-9-8

Mardi 24/09

Croustade d'escargots à la noisette

Tajine de volaille aux aubergines, dattes et pistaches, taboulé de couscous perlé

Gâteau fourré, glace cappuccino, crème anglaise

Allergènes : 2-7-1-5-10-3-6-4-12-9-8

Mercredi 25/09 Menu à la carte

Voir le menu du 04/09

Jeudi 26/09 Menu à la carte

Voir le menu du 04/09

Vendredi 27/09

Congé

Semaine du 30/09/2024 au 04/10/2024

Lundi 30/09

Filets de soles aux petits légumes et huîtres au beurre blanc

Râble de lapereau, poêlée de cèpes et pommes de terre à la sarladaise

Gâteau au chocolat noir

Allergènes : 2-7-1-5-10-3-6-4-12-9-8

Mardi 01/10

Minestrone de légumes aux fruits de mer

Carré d'agneau au miel et figues, gâteau de légumes, pdt truffée

Carpaccio d'ananas, glace au lait de coco, coulis de fruits rouges

Allergènes : 2-7-1-5-10-3-6-4-12-9-8

Mercredi 02/10 Menu à la carte

Voir le menu du 04/09

Jeudi 03/10 Menu à la carte

Voir le menu du 04/09

Vendredi 04/10

Soupe au pistou

Pilons de poulet à la pancetta et aux courgettes, risotto aux tomates séchées

Tarte à la crème de ricotta

Allergènes : 1-3-5-7-8-12

Semaine du 07/10/2024 au 11/10/2024

Lundi 07/10

Soupe scampi de badiane

Dorade royale rôtie et beurre de persil plat, vinaigrette de tomates et citron

Tarte tatin à la vanille et caramel laitier

Allergènes : 2-7-1-5-10-3-6-4-12-9-8

Mardi 08/10

Saint-Jacques panées sur crème de panais

Poussin aux lardons et navets confits

Tartelette amandine à la poire

Allergènes : 2-7-1-5-10-3-6-4-12-9-8

Mercredi 09/10

Entrées :

Toast aux champignons, foie gras

Brochette de ris de veau

Plats :

Filés de biche, poêlée de pleurotes, eryngii, sauce au vin rouge, pdt sarladaise

Bœuf bourguignon

Desserts :

Pannacotta aux fruits de la passion

Tarte fine aux pommes, glace à la vanille

Allergènes : 2-7-1-5-10-3-6-4-12-9-8

Jeudi 10/10 Menu à la carte

Voir le menu du 09/10

Vendredi 11/10

Gambas sautées au romarin et piments

Magret de canard sauce aigre douce aux petits oignons glacés, Polenta parfumée à la sauge

Tartelette à la framboise

Allergènes : 1-2-3-5-7-8-12

Semaine du 14/10/2024 au 18/10/2024

Lundi 14/10

Soupe d'automne aux patates douces et châtaigne

Jambonneau grillé béarnaise, salade mixte, pomme pont neuf

Saint honoré

Allergènes : 2-7-1-5-10-3-6-4-12-9-8

Mardi 15/10

Tarte fine de doradé au basilic et tapenade

Carrés d'agneau en croûte d'herbes et légumes oubliés

Crème brûlée

Allergènes : 2-7-1-5-10-3-6-4-12-9-8

Mercredi 16/10

Menu à la carte

Voir le menu du 09/10

Jeudi 17/10

Menu à la carte

Voir le menu du 09/10

Vendredi 18/10

Bric de poireaux et crevettes grises parfumées au curry

Côtelette de porc aux pickles, Purée aux fines herbes et légumes de saison

Gâteau au chocolat

Allergènes : 1-2-3-5-7-8-12

Semaine du 04/11/2024 au 08/11/2024

Lundi 04/11

Crème de chicon gratiné

Poussin grillé accompagné d'une rondelle de beurre au persil et citron, palette de légumes, pommes gaufrette

Baba au rhum

Allergènes : 2-7-1-5-10-3-6-4-12-9-8

Mardi 05/11

Champignons farcis au petit gris

Cabillaud aux jeunes oignons nouveaux, sauce coco

Carré de figues, crème d'amande, sauce à l'avocat à l'amaretto

Allergènes : 2-7-1-5-10-3-6-4-12-9-8

Mercredi 06/11 *Menu à la carte*

Voir le menu du 09 /10

Jeudi 07/11 *Menu à la carte*

Voir le menu du 09/10

Vendredi 08/11

Petit filet d'agneau et foie gras façon Rossini

Boulettes au citron à l'oriental et tomate gratinée, Risotto aux petits pois

Profiteroles aux poires et amandes grillées

Allergènes : 1-3-5-7-8-12

Semaine du 11/11/2024 au 15/11/2024

Lundi 11/11

Congé

Mardi 12/11

Brandade de cabillaud à l'houmous aux poivrons

Carré d'agneau en croûte d'herbes et légumes oubliés

Crêpes suzette

Allergènes : 2-7-1-5-10-3-6-4-12-9-8

Mercredi 13/11

Salade de quinoa au poulet et au paprika

Entrecôte sauce chimichurri, gratin de légumes et pommes de terre

Tartelette à la confiture de lait

Jeudi 14/11 Menu à la carte

Voir le menu du 09/10

Vendredi 15/11

Rosace de pommes de terre et tartare de thon

Navarin d'agneau aux petits navets, pdt tournées

Tartelette de riz au lait

Allergènes : 1-3-4-5-7-8-12

Semaine du 18/11/2024 au 22/11/2024

Lundi 18/11

Consommé de canard avec son toast et rillettes

Filet de bœuf, plate rose parfumée au romarin farci au fromage belge -, salsifis, champignons des bois, sabayon à la bière et moutarde

Gaufre de Bruxelles, chantilly et mousse au chocolat

Allergènes : 2-7-1-5-10-3-6-4-12-9-8

Mardi 19/11

Beignets de gambas, mayonnaise à la truffe

Conchigliani farcis, lard colonnata, gâteau d'aubergines

Parfait aux amaretti, sauce crème de l'orange

Allergènes : 2-7-1-5-10-3-6-4-12-9-8

Mercredi 20/11

Minestrone

Civet de sanglier, polenta frite

Tarte aux figues, glace à la châtaigne

Jeudi 21/11

Menu à la carte

Voir le menu du 20/11

Vendredi 22/11

Salade de penne à l'origan et tomate confites

Rouleaux de porc et ananas à l'aigre douce, Tombée de poireaux et pommes allumettes

Crème brûlée au chocolat

Allergènes : 1-3-7-12

Semaine du 25/11/2024 au 29/11/2024

Lundi 25/11

Brochette de ris de veau sauce hollandaise

Caille rôtie, flan de potiron et chicon, sauce à l'estragon, purée aux champignons

Cheese cake aux figues et framboises

Allergènes : 1 - 3 - 7 - 9 - 10 - 12

Mardi 26/11

Crème de châtaignes et écume de lard

Entrecôte aux échalotes, oignons grelots et parmesan, galette de pommes de terre au lard

Cheese cake au spéculoos, crème anglaise au caramel

Allergènes : 1 - 3 - 7 - 8 - 9 - 12

Mercredi 27/11

Soupe légère aux pois, moules et chair de crabe

Daube de boeuf à l'ancienne, pommes de terre tournées

Gâteau à la ricotta

Jeudi 28/11

Restaurant fermé (élèves en stage)

Vendredi 29/11

Restaurant fermé (élèves en stage)

Semaine du 02/12/2024 au 06/12/2024

Lundi 02/12

Brandade de cabillaud à l'houmous et poivrons

Ballotin de suprême de pintade farcie aux champignons spaezle sauce riesling, flan au persil

Tarte au nilfon

Allergènes : 2-7-1-5-10-3-6-4-12-9-8

Mardi 03/12

Brochette de ris de veau, polenta, sauce choron

Crépine de volaille aux marrons et ses cornes de gattes aux épices

Frangipane aux fruits rouges

Allergènes : 2-7-1-5-10-3-6-4-12-9-8

Mercredi 04/12

Soupe de céleri et scampis aromatisés au curry

Osso bucco classico

Moelleux au chocolat, crème au speculoos

Jeudi 05/12

Restaurant fermé (élèves en stage)

Vendredi 06/12

Restaurant fermé (élèves en stage)

Semaine du 09/12/2024 au 13/12/2024

Lundi 09/12

Verrine de mousse de foie gras à la figue

Brochette d'agneau, aubergines, concassé de tomates et feta, pâtes grecques à la courgette

Gâteau de mangue et chocolat blanc

Allergènes : 1 - 3 - 7 - 9 - 12

Mardi 10/12

Bisque d'écrevisses

Pigeon aux figues, Champignons, Pommes soufflées

Tarte fine aux pommes et glace à l'estragon

Allergènes : 1 - 2 - 3 - 7 - 8 - 9 - 12

Mercredi 11/12 Menu à la carte

Voir le menu du 20/11

Jeudi 12/12 Menu à la carte

Voir le menu du 20/11

Vendredi 13/12

Moules et coquilles saint Jacques aux pousses d'épinards

Feuille de chou farcie à l'ancienne, Polenta à la ciboulette

Crème brûlée à la fleur d'oranger

Allergènes : 1-2-3-4-7-12-14

Semaine du 16/12/2024 au 20/12/2024

Lundi 16/12

Velouté d'endives au pain d'épices

Pintade farcie sauce à la truffe, tagliatelles de légumes, chips de pommes de terre

Galette au pralin

Allergènes : 1 - 3 - 5 - 7 - 8 - 9 - 12

Mardi 17/12

Risotto crémeux aux comté et scampis

Salade liégeoise, escalope de foie gras et écrevisses

Gâteau au chocolat, crème anglaise à la menthe

Allergènes : 1 - 2 - 3 - 7 - 8 - 9 - 12

Mercredi 18/12 Menu à la carte

Voir le menu du 20/11

Jeudi 19/12 Menu à la carte

Voir le menu du 20/11

Vendredi 20/12

Restaurant fermé