



MENUS MAI - JUIN 2026

VENEZ SOUTENIR NOS ÉLÈVES LORS DES ÉPREUVES DE QUALIFICATION

POUR DES RAISONS D'ORGANISATION, NOUS VOUS DEMANDONS DE RÉSERVER
AU PLUS TARD LE MERCREDI DE LA SEMAINE PRÉCÉDENTE SOIT:

- EN TÉLÉPHONANT À L'ACCUEIL DE L'ÉCOLE AU 04/337.04.43
- EN ENVOYANT UN E-MAIL À MADAME ADAM, NOTRE CHEFFE D'ATELIER:
PADAM@ISMSEIRAING.BE

LORS DE VOTRE RÉSERVATION, N'OUBLIEZ PAS DE COMMUNIQUER LA FORMULE CHOISIE
AINSI QUE VOTRE NUMÉRO DE TÉLÉPHONE AU CAS OÙ DES FACTEURS INDÉPENDANTS
DE NOTRE VOLONTÉ NOUS CONTRAINDRAIENT À ANNULER LA PRESTATION.

LE RESTAURANT OUVRE SES PORTES À 12H ET L'ACCUEIL SE FAIT JUSQU'À 12H30.
NOUS VOUS PERMETTONS ÉGALEMENT DE VOUS RAPPELER QUE NOUS SOMMES UNE
ÉCOLE ET QUE, PAR CONSÉQUENT, NOUS VOUS DEMANDONS DE QUITTER
L'ÉTABLISSEMENT POUR 14H30.

NOUS DISPOSONS D'UN TERMINAL DE PAIEMENT ÉLECTRONIQUE.

	4ème Lundi & Mardi	5 - 6ème Jeudi & Vendredi
2 services	13 €	15 €
3 services	18 €	20 €
Plat unique	8 €	10 €
Forfait boissons 12 € comprenant 1 apéritif, 2 verres de vin, l'eau et 1 café ou thé		
Menu des 7ème cuisine internationale 25 €		

Menu

ÉPREUVE 5^e ANNÉE

VENDREDI 15 MAI

TERRINE DE POISSON
SAUCE À L'OSEILLE

ENTRECÔTE GRILLÉE, BEURRE
D'ANCHOIS ET OLIVES, TIAN DE
LÉGUMES DU SUD

ASSIETTE DE FROMAGES

ÉPREUVE 6^e ANNÉE

VENDREDI 22 MAI

SOUFFLÉ AU FROMAGE

OU

MOUSSE DE CRESSON, CREVETTES
GRISES, MAYONNAISE AU CITRON

PIÈCE DE VIANDE ROUGE, SAUCE
BÉARNAISE, LÉGUMES DE SAISON,
POMMES SAUTÉES

OU

DOS DE CABILLAUD CUIT SUR PEAU,
SAUCE HOLLANDAISE, LÉGUMES DE
SAISON, POMMES NATURES

CARPACCIO D'ANANAS FLAMBÉ,
GLACE VANILLE

OU

SABAYON AU MARSALA GLACÉ

LUNDI 18 MAI

DARNES DE SAUMON EN BELLE-VUE

MIGNONETTE DE PORC AUX CERISES,
SALADE, GRATIN DAUPHINOIS

TOAST BRIOCHÉ, GLACE VANILLE AU
CAMEL BEURRE SALÉ

MARDI 19 MAI

GRATIN DE POISSONS À L'OSTENDAISE

DUO DE CAILLES RÔTIES AUX RAISINS,
SALADE, POMMES AMANDINES

PAIN PERDU AUX PÉPITES DE
CHOCOLAT, GLACE CHOCOLAT

MARDI 26 MAI

TATIN DE TOMATES CERISES

MIXED GRILL, CRUDITÉS,
POMMES DE TERRE AU BARBECUE

DUO DE SORBETS



VENDREDI 29 MAI

**FÊTE DE L'ÉCOLE
À PARTIR DE 16 H**

BRASSERIE (SUR RÉSERVATION)

**VOL-AU-VENT FRITES OU
PENNES AUX LÉGUMES**

MAIS AUSSI :

**BAR - PETITE RESTAURATION
DÉCOUVERTE DES OPTIONS**

SPECTACLES

EXPO DES TRAVAUX DES ÉLÈVES

DÉMONSTRATIONS

DON DE SANG

...

Menu

LUNDI 1 JUIN

ŒUF À LA RUSSE

STEAK JOCKEY CLUB,
SALADE, PDT PONT NEUF

FRAISES AU POIVRE VERT,
GLACE VANILLE

MARDI 9 JUIN

TARTELETTE AUX COURGETTES

MOUSSAKA

CHARLOTTE AUX FRAISES

MARDI 2 JUIN

ŒUF MIMOSA

HACHIS PARMENTIER FLORENTINE

PÊCHE FLAMBÉE, GLACE VANILLE

ÉPREUVE 5^e ANNÉE

JEUDI 11 JUIN

GÂTEAU DE POISSON, BEURRE BLANC

ENTRECÔTE GRILLÉE, BEURRE MAÎTRE
D'HÔTEL, RATATOUILLE, GRENAILLES

ASSIETTE DE FROMAGES

JEUDI 4 JUIN

MENU ITALIEN PRÉPARÉ PAR LES ÉLÈVES DE 7^{ÈME}

ANTIPASTI

RAVIOLES FARCIES FUNGHI-PORCINI
SAUCE TOMATÉE, MASCARPONE,
BASILIC

PLAT AU CHOIX :

MILLE-FEUILLES D'AUBERGINES,
SAUCE TOMATE, PARMESAN ET
ESCARGOTS
OU
SPEZZATINO DE BŒUF
ET RISOTTO CRÉMEUX

CANNOLO À LA RICOTTA
ET AUX FRUITS CONFITS

ÉPREUVE 6^e ANNÉE

VENDREDI 5 JUIN

ET

VENDREDI 12 JUIN

SOUFFLÉ AU FROMAGE
OU
MOUSSE DE CRESSON, CREVETTES
GRISES, MAYONNAISE AU CITRON

PIÈCE DE VIANDE ROUGE, SAUCE
BÉARNAISE, LÉGUMES DE SAISON,
POMMES SAUTÉES
OU
DOS DE CABILLAUD CUIT SUR PEAU,
SAUCE HOLLANDAISE, LÉGUMES DE
SAISON, POMMES NATURES

CARPACCIO D'ANANAS FLAMBÉ,
GLACE VANILLE
OU
SABAYON AU MARSALA GLACÉ