



Saveurs
DE MARIE
RESTAURANT DIDACTIQUE

Les élèves de la section *Restaurateur-Restauratrice* ont la joie de vous annoncer leurs menus pour la période de mai à juin 2024.



Institut
Sainte-Marie
st2m.be

TARIF

	4ème LUNDI ET MARDI	5 - 6ème JEUDI ET VENDREDI
3 services	18€	20€
2 services	13€	15€
Plat unique	8€	10€

Les élèves de 7ème cuisine internationale vous proposerons leur menu au prix de 25€

Forfait boissons 12€

(un apéritif, 1/4L de vin, eaux à discrétion, un café)

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@ismseraing.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.

Pour que nos étudiants puissent effectuer leur travail dans de bonnes conditions, **le restaurant ouvre ses portes à 12h, l'accueil se fait jusqu'à 12h30.** Nous nous permettons également de vous rappeler que nous sommes une école et que, par conséquent, nous vous demandons de **quitter l'établissement pour 14H30.**

NEW

Nous disposons d'un terminal de paiement électronique.
Merci de privilégier ce mode de paiement.

Lundi 13 mai 2024

Salade niçoise

Poulet rôti, salade, pomme Macaire

Café Liégeois

Mardi 14 mai 2024

Blancs de poireaux à la flamande

Poisson blanc meunière, épinards, pommes de terre nature

Crème brûlée

Jeudi 16 mai 2024

Restaurant fermé à midi

Vendredi 17 mai 2024

Menu «La gastronomie au BBQ»
réalisé par les élèves de 7ème cuisine internationale

Lundi 20 mai 2024

Le restaurant sera fermé à midi – Lundi de Pentecôte

Mardi 21 mai 2024

Velouté Argenteuil

Vol-au-vent de poisson, purée

Glace aux cerises

Jeudi 23 mai 2024

Gâteau de sandre aux petits légumes

Magret de canard aux cerises du Nord, pommes noisette

Carpaccio d'ananas au Rhum

Vendredi 24 mai 2024

Aspic aux asperges et au saumon fumé

Ballotine de volaille sauce suprême, risotto aux courgettes

Sabayon glacé au Campari

Lundi 27 mai 2024

Velouté de courgettes

Gratin de poissons, fondue de poireaux, purée

Fraises Melba

Mardi 28 mai 2024

Oeufs à la Russe

Blanquette de veau, riz pilaf

Crème au caramel

Jeudi 30 mai 2024

Le restaurant sera fermé à midi

(Mise en place pour la fête de l'école)



Vendredi 31 mai, le restaurant sera fermé, mais dès la fin d'après-midi, n'hésitez pas à nous rejoindre pour **la fête de l'école** !

Le programme complet est disponible sur www.st2m.be.



Lundi 3 juin 2024

Frisée aux lardons et son œuf poché

Vol-au-vent de poisson, purée

Soupe de fraises

Mardi 4 juin 2024

Tarte Niçoise

Poulet basquaise, riz sauvage

Dame blanche

Jeudi 6 juin 2024

Ravioles aux asperges

Médaille de veau, sauce marchand de vin, pommes Amandine

Omelette Norvégienne

Vendredi 7 juin 2024

Carpaccio de tomates

Lotte aux poireaux, pommes Duchesse

Tartelette au citron meringuée

Lundi 10 juin 2024

Soupe au Pistou

Moussaka

Profiteroles glacées

Mardi 11 juin 2024

Salade César

Poulet rôti, salade mixte, pomme Macaire

Mousse au chocolat

Jendredi 13 juin 2024

Menu surprise réalisé par nos chefs du jour

Vendredi 14 juin 2024

Menu surprise réalisé par nos chefs du jour

Nous vous souhaitons d'agréables vacances d'été et nous vous retrouverons **dès le 9 septembre 2024** pour de nouvelles découvertes gustatives.

Sur demande, nous pouvons vous renseigner sur la composition de nos mets et ainsi vous apporter les meilleurs conseils lors de votre commande.

Liste des 14 allergènes alimentaires :



FRUITS À COQUE



SULFITES



GÉRÉALES CONTENANT
DU GLUTEN



CÉLERI



MOUTARDE



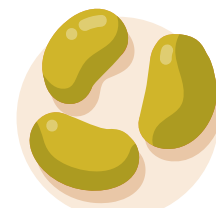
GRAINES DE SÉSAME



ARACHIDES



SOJA



LUPIN



ŒUFS



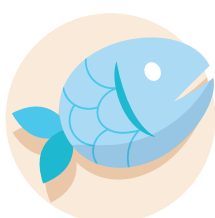
LAIT



MOLLUSQUES



CRUSTACÉS



POISSONS