

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 l'occasion de vous rappeler combien votre fidélité est précieuse pour nos élèves et nos équipes : merci !

Une petite nouveauté dans la présentation de nos menus : ceux-ci sont présentés en 2 parties : la première est consacrée aux menus de notre 4^{ème} année CPU, la deuxième aux menus de nos aînés, les élèves de 5^{ème} année CPU et les élèves de 6^{ème} et 7^{ème} années cuisine internationale.

En ce mois de décembre, c'est aussi le moment privilégié des vœux : nous vous souhaitons pour vous et vos familles, une joyeuse fête de Noël et une année 2020 riche en bonheurs de toutes sortes, de projets et de paix.

Au plaisir de vous retrouver bientôt,

Josiane Lhoest, directrice

Menus des 4^{èmes} CPU

Lundi 6 janvier 2020

PAS DE RESTAURANT

Mercredi 8 janvier 2020

11,50€

Gougères-Pissaladière-Allumettes Fromage

—

Frisée aux lardons Œuf poché

—

Roulade de chicon gratiné

Pommes Duchesse

—

Paris Brest

Lundi 13 janvier 2020

11,50€

Gougères-Pissaladière-Allumettes Fromage

—

Frisée aux lardons Œuf poché

—

Roulade de chicon gratiné

Pommes Duchesse

—

Paris Brest

Mercredi 15 janvier 2020

11,50€

Gougères-Pissaladière-Allumettes Fromage

—

Œuf à la Russe

—

Boulets à la Liégeoise

Salade verte aux deux sauces

Pommes Frites

—

Eclair Chantilly

Lundi 20 janvier 2020

11,50€

Gougères-Pissaladière-Allumettes Fromage

—

Œuf à la Russe

—

Boulets à la Liégeoise

Salade verte aux deux sauces

Pommes Frites

—

Eclair Chantilly

Mercredi 22 janvier 2020

11,50€

Gougères-Pissaladière-Allumettes Fromage

—

Tomate historiée Monégasque

—

Sauté de veau Marengo

Fagot de haricots

Pommes Natures Persillées

—

Crêpes Chantilly

Lundi 27 janvier 2020

11,50€

Gougères-Pissaladière-Allumettes Fromage

—

Tomate historiée Monégasque

—

Sauté de veau Marengo

Fagot de haricots

Pommes Natures Persillées

—

Crêpes Chantilly

Mercredi 29 janvier 2020

11,50€

Gougères-Pissaladière-Allumettes Fromage

—

Velouté Agnès Sorel

—

Filet de Plie panée sauce tartare

Salade iceberg

Pommes persillées au beurre

—

Tarte aux pommes

Lundi 03 février 2020

11,50€

Gougères-Pissaladière-Allumettes Fromage

—

Velouté Agnès Sorel

—

Filet de Plie panée sauce tartare

Salade iceberg

Pommes persillées au beurre

—

Tarte aux pommes

Mercredi 05 février 2020

11,50€

Gougères-Pissaladière-Allumettes Fromage

—

Salade de concombre, chicon et chou rouge

—

Escalope de volaille panée sauce tomate

Salade verte aux deux sauces

Pâtes au beurre

—

Cake aux pommes

Lundi 10 février 2020

11,50€

Gougères-Pissaladière-Allumettes Fromage

—

Salade de concombre, chicon et chou rouge

—

Escalope de volaille panée sauce tomate

Salade verte aux deux sauces

Pâtes au beurre

—

Cake aux pommes

Mercredi 12 février 2020

11,50€

Gougères-Pissaladière-Allumettes Fromage

—

Croquettes de fromage et coulis de tomate

—

Poussin Rôti et son déglacage

Compote de Pommes et Poires

Pommes Allumettes

—

Mille feuilles aux poires crème pâtissière et Chantilly

Lundi 17 février 2020

11,50€

Gougères-Pissaladière-Allumettes Fromage

—

Croquettes de fromage et coulis de tomate

—

Poussin Rôti et son déglacage

Compote de Pommes et Poires

Pommes Allumettes

—

Mille feuilles aux poires crème pâtissière et Chantilly

Gougères-Pissaladière-Allumettes Fromage

—

Les fondus au Parmesan à la sauce Napolitaine

—

Steak de cabillaud sauce tartare ou hollandaise

Duo de salade verte

Pommes Natures

—

Glace vanille au riz soufflé

Congé de Carnaval

**Nos élèves de 4^{ème} année sont en stages du 02 mars au 13 mars
2020**

Lundi 16 mars 2020

11,50€

Gougères-Pissaladière-Allumettes Fromage

—

Œuf cocotte à la crème

—

Cuisse de lapin à la Liégeoise

Duo de salade

Pommes Frites

—

Feuilleté aux Fruits de saison

Mercredi 18 mars 2020

11,50€

Gougères-Pissaladière-Allumettes Fromage

—

Quiche façon du Chef

—

Steak grillé beurre Maître d'Hôtel

Tomate grillée

Pomme Macaire

—

Dame Blanche et Noire

Lundi 23 mars 2020

11,50€

Gougères-Pissaladière-Allumettes Fromage

—

Quiche façon du Chef

—

Steak grillé beurre Maître d'Hôtel

Tomate grillée

Pomme Macaire

—

Dame Blanche et Noire

Mercredi 25 mars 2020

11,50€

Gougères-Pissaladière-Allumettes Fromage

—

Quiche Ardennaise

—

Carbonade à la Flamande

Salade de mâche aux deux sauces

Pommes Natures

—

Verrines de Fruits en paysanne

Sirop d'agrumes

Lundi 30 mars 2020

11,50€

Gougères-Pissaladière-Allumettes Fromage

—

Quiche Ardennaise

—

Carbonade à la Flamande

Salade de mâche aux deux sauces

Pommes Natures

—

Verrines de Fruits en paysanne

Sirop d'agrumes

Mercredi 01 avril 2020

11,50€

Gougères-Pissaladière-Allumettes Fromage

—

Crème St Germain au curry léger

—

Suprême de volaille au Riesling

Tomate grillée

Pâtes Grecques à la tomate

—

Tarte Brésilienne

Vacances de Pâques

**Les élèves de la 5^{ème}, 6^{ème} restaurateurs restauratrices et les
élèves de la 7^{ème} cuisine internationale**

Jeudi 09 janvier 2020

13,50€

Oeufs Frits à la Villeroy

—

Jambonneau en croûte de persil

Sauce Dijonnaise

Chicons braisés

Pommes Batailles

—

Crêpes Chaudes aux poires et crème d'amandes

Vendredi 10 janvier 2020

15,50€

Charlotte de pommes de terre

Escargots et Munster sur un lit de roquette

—

Gigot d'agneau au thym et miel

Ratatouille de légumes de Provence

Gratin de pommes de terre

—

Crêpes Normande

Jeudi 16 janvier 2020

13,50€

Aumônière de chèvre - trio de poivrons et sauce andalouse

—

Ballotine de poularde aux écrevisses

Riz Pilaf

—

Apple Pie

Vendredi 17 janvier 2020

15,50€

Filet de barbue

Purée de céleri rave et beurre de cresson

—

Pintadeau aux pommes de terre poêlées

Olives noires et purée de truffes

Croustillant de champignons et lardons

—

Sabayon au cidre et glace vanille

Jeudi 23 janvier 2020

13,50€

Croustillant de saumon
Compotée de salsifis sauce Cardinal
—
Poussin sauce bigarade
Pommes Allumettes flan de céleri et brunoise de carottes
—
Île flottante

Vendredi 24 janvier 2020

REPAS Privé (ADIHORA)

20,00€

Terrine de marcassin aux pistaches
Pain perdu à la cannelle
Compote d'oignons
—
Noix de saumon
Tagliatelles de légumes sauce wasabi
—
Gâteau au chocolat crème anglaise

Jeudi 30 et vendredi 31 janvier pas de restaurant

Jeudi 06 février 2020

13,50€

Soupe de poisson en croûte

—

Pièce de Bœuf Wellington à la Bordelaise

Tian de tomates, courgettes et aubergines

—

Œufs à la neige

Vendredi 07 février

15,50€

Cassolette d'escargots flambés au Calvados

Champignons et lardons

—

Noisette de veau au cidre Pommes golden

Pommes de terre sautées au beurre parfumées à la sauge

—

Crêpes aux poires, sabayon à la liqueur d'orange

Jeudi 13 février 2020

13,50€

Taboulé de scampis aux petits légumes

Coulis de poivrons jaunes

—

Tajine d'agneau aux olives

Courgettes et pommes de terre

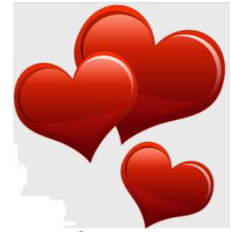
—

Mousse au chocolat

Dattes et crème anglaise au safran



Vendredi 14 février 2020



menu Saint Valentin aux parfums d'Italie

18,00€

L'apéritif des Amoureux de Peynet

Antipasti et bruschetta

—

Gnocchi à la romaine

—

Escalope de veau pizzaiola

Tagliatelles à l'huile d'olive

—

Gâteau de la St Valentin

Jeudi 20 février 2020

15,50€

Menu découverte Thaïlandais

Vendredi 21 février 2020

15,50€

Menu découverte USA

Congé de Carnaval

Les élèves de 5^{ème}, 6^{ème} et 7^{ème} sont en stages du 02 mars au 27 mars 2020

Jeudi 02 et vendredi 03 avril 2020 évaluation des stages

Vacances de Pâques

Institut d'enseignement secondaire

Sainte-Marie Seraing



Rue Cockerill ,148 4100 Seraing



04 337 04 43

Section Hôtellerie-Restaurant-Cuisine Internationale

Pour vos réservations, plusieurs solutions

- Par téléphone au 043370443 et demander 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.

L'accès au restaurant didactique est possible à partir de 12H15.

Nos prix fixés sont très raisonnables et peuvent être majorés de 1 à 3 euros en fonction des produits utilisés.

Vous pouvez aussi opter pour une formule tout compris, apéritif, amuse bouches , vin et eau à discrétion ainsi que le café pour un supplément de 10 euros.

La formation est assurée :

En cuisine :

- Le lundi : par Monsieur LICAUSI pour les 4^{èmes} ,
- le mercredi par Monsieur DETRE pour les 4^{èmes} ,
- le jeudi et le vendredi pour les 5^{èmes} , 6^{èmes} et 7^{èmes} années cuisine internationale par Monsieur MARTING .

En salle : par Monsieur WOLFF , Monsieur LICAUSI et Monsieur NEIRING.

Cher(e)s Ami(e)s, cher(e)s Gastronomes,

Selon vos souhaits, la section hôtellerie-Restauration peut, sur demande, vous proposer un service banquet ou traiteur organisable à l'Institut ou à l'extérieur.

Nous vous remercions pour votre collaboration et espérons avoir rencontré vos souhaits, tout cela dans un esprit pédagogique.

Nous vous proposons de nous faire part de vos suggestions pour satisfaire au mieux vos souhaits.

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....