



**Chers clients,**

Vous trouverez ci-après nos menus du restaurant des 4<sup>ème</sup> année pour l'année scolaire 2017-18.

Vous pourrez venir déguster ces menus à partir du lundi 11 septembre 2017. Le prix du menu est fixé pour cette année à 8 euros.  
«Possibilité de payer par Bancontact»

Nous vous espérons toujours fidèles et nombreux et nous vous remercions de la confiance que vous nous accordez.

Réservations souhaitées au 071/ 51.06.28

## **Les menus**

**Les 11 et 19 septembre 2017**

Œufs cocotte crème  
Poulet marengo.  
Pommes cocotte  
Choux Chantilly

**Les 12 et 18 septembre 2017**

Consommé de bœuf brunoise  
Castar au poivre  
Pommes allumettes  
Crème opéra



Le 25 septembre et le 3 octobre 2017

Quiche provençale  
Poussin à l'estragon p.anna  
Mousse au 2 chocolats

Le 26 septembre et le 2 octobre 2017

Tarte à l'oignon  
Carré de porc bruxellois  
P. boulangère  
Aumônière normande

Le 9 octobre 2017

Souffle au fromage  
Américain  
Pommes frites  
Poire pochée au chocolat

Les 10 et 16 octobre 2017

Consommé julienne  
Filet de dorade meunière  
Pomme duchesse  
Beignets aux Banane  
Sauce abricot au Rhum



**Le 23 octobre et le 10 novembre 2017**

Consomme Célestine  
Petit filet de bœuf Strogonof riz pilaf  
Tarte aux pommes à l'alsacienne

**Le 27 octobre et le 6 novembre 2017**

Champignons à l'escargot  
Poussin poêlé Armenonville  
Charlotte aux poires

**Les 13 et 24 novembre 2017**

Œufs brouillé fines herbes et  
champignons des bois  
steak sauce choron  
tomate grillée p.paillason  
Forêt noire

**Les 17 et 20 novembre 2017**

Consommé à la Reine  
Dos de saumon aux petits légumes  
et beurre blanc  
Paris-brest





Le 27 novembre 2017 et le 12 janvier 2018

Quiche lorraine  
Double entrecôte Mirabeau  
tomate grillée p paillason  
Merveilleux

Les 4 et 15 décembre 2017

Goujonnettes de poisson sauce tartare  
Escalope au paprika,  
poivron tricolore  
riz pilaf  
Bûche de Noël (Savoie)

Le 11 décembre 2017

Tourte aux poireaux  
Bœuf bourguignon  
Souffle chaud

Les 8 et 19 janvier 2018

Minestrone  
Steak Helder  
pommes parisiennes  
Pithiviers



**Le 15 janvier 2018**

Crêpes soufflées  
Poulet sauté Basquaise p. Frites  
Crème brûlée

**Le 22 janvier et le 2 février 2018**

Paté de canard crudités confiture d'oignons  
Filet de saumon grillé beurre hôtelier  
Blé Ebli  
Tarte tatin

**Les 26 et 29 janvier 2018**

Consommé Carmen  
Poussin à la bière pâtes  
Crêpes soufflées

**Le 19 février 2018**

Bisque de scampis  
steak marchand de vin  
P. sautées a cru  
Eclair au chocolat



**Les 9 et 19 février 2018**

Œufs pochés Henry IV  
Tagliatelles aux 2 saumons  
Sabayon

**Le 26 février et le 9 mars 2018**

Consommé Julienne  
Osso-bucco de dinde safran  
Riz-poivron  
Bavarois vanille

**Le 2 mars 2018**

Asperges à la flamande  
Carré de porc à la boulangère,  
salade mixte  
Tarte au sucre

**Les 12 et 30 mars 2018**

Consommé Madrilène  
Curry de volaille riz madras  
Nid de Pâques



**Le 18 février 2018**

Beignet pignatelli  
Filet de rouget snacké  
P.au four  
Dame blanche

**Le 16 avril et le 4 mai 2018**

Artichaut gratiné aux champignons  
Escalope Parmigiana  
tagliatelle  
Coupe jacques

**Les 20 et 30 avril 2018**

Œufs frit à l'espagnole  
Roti de bœuf choix de légumes  
P.Dauphines  
Sabayon

**Les 7 et 18 mai 2018**

Frisée lardons œufs pochés  
Filet de saumon sauce Hollandaise  
P. Nature  
Religieuse





Les 11 et 14 mai 2018

Buffet de crudités  
Navarin d'agneaux tian de légumes  
Tarte aux cerises

Le 28 mai et le 8 juin 2018

Crème Vichyssoise  
Dos de cabillaud - Beurre blanc - P. Nature  
Crêpe mikado

Le 25 mai et le 4 juin 2018

Velouté Argenteuil  
Carré de porc lentilles verte - Au lard pp  
Tarte tatin

Le 1 juin 2018

Crêpes farcies  
Travers de porc laques au miel et gingembre  
P. Persillée  
Mousse de café

Les 18, 19, 21, et 22 décembre 2017 et les 23, 24, 26 et 27 avril 2018

Brunch