



Chers clients,
Vous trouverez ci-après nos menus du restaurant des 4ème année
pour l'année scolaire 2018-19.

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 17 et 28 septembre 2018

Œufs cocotte crème
Poulet marengo.
Pommes cocotte
Choux Chantilly

Les 21 et 24 septembre 2018

Consommé de bœuf brunoise
Castar au poivre
Pommes allumettes
Crème opéra

Les 1 et 10 octobre 2018

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



Les 5 et 8 octobre 2018

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

les 15 et 26 octobre 2018

Souffle au fromage
Américain
Pommes frites
Poire pochée au chocolat

Les 19 et 22 octobre 2018

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

Les 8 et 16 novembre 2018

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

les 9 et 15 novembre 2018

Champignons à l'escargot
Poussin poêlé Armenonville
Charlotte aux poires



Le 22 novembre 2018

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

Le 23 novembre 2018

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

Les 6 et 21 décembre 2018

Quiche lorraine
Double entrecôte Mirabeau
tomate grillée p paillasson
Merveilleux

Les 7 et 20 décembre 2018

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

Les 10 et 18 janvier 2019

Tourte aux poireaux
Boeuf bourguignon
Souffle chaud



Les 11 et 17 janvier 2019

Minestrone
Steak Helder
pommes parisiennes
Pithiviers

Les 24 janvier 2019 et 1 février 2019

Crêpes soufflées
Poulet sauté Basquaise p. Frites
Crème brûlée

Les 25 et 31 janvier 2019

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

Les 7 et 15 février 2019

Consommé Carmen
Poussin à la bière pâtes
Crêpes soufflées

Les 8 et 14 février 2019

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



Les 21 février 2019 et 1 mars 2019

Œufs poché Henry Iv
Tagliatelles aux 2 saumons
Sabayon

Les 22 et 28 février 2019

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

Les 14 et 22 mars 2019

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

Les 15 et 21 mars 2019

Consommé Madrilène
Curry de volaille riz madras
Nid de Pâques

Les 28 mars 2019 et 5 avril 2019

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



Les 29 mars 2019 et 4 avril 2019
Artichaut gratiné aux champignons
Escalope Parmigiana
tagliatelle
Coupe jacques

Les 25 avril 2019 et 3 mai 2019
Œufs frit à l'espagnole
Roti de bœuf choix de légumes
P. Dauphines
Sabayon

Les 26 avril 2019 et 2 mai 2019
Frisée lardons œufs pochés
Filet de saumon sauce Hollandaise
P. Nature
Religieuse

Les 9 et 27 mai 2019
Buffet de crudités
Navarin d'agneaux tian de légumes
Tarte aux cerises

Les 10 et 16 mai 2019
Crème Vichyssoise
Dos de cabillaud
Beurre blanc
P. Nature
Crêpe mikado



Les 31 mai 2019 et 6 juin 2019

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

Le 7 juin 2019

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

Les 10, 11, 13 et 14 décembre 2018 et
les 20, 21, 23 et 24 mai 2019

BRUNCH