

Seraing, le 15/11/2024

Madame, Monsieur,
Chers Clients,

**Institut provincial
d'enseignement
secondaire de Seraing**

Avenue du Centenaire
B 4102 SERAING
Tél. : 04 279 39 67
www.provincedeliege.be
0207.725.104
4516229301495

C'est avec grand plaisir que nous vous faisons parvenir les menus de notre restaurant didactique « le Relais de la Province », pour la période de janvier à juin 2025.

Pour rappel, le prix pour le repas trois services s'élève à 11,50 € pour les agents provinciaux et à 17,50 € pour les extérieurs.

Nous attirons votre attention sur la présence d'éventuels allergènes dans nos plats (voir la liste de l'AFSCA ci-jointe). En dessous de chaque menu figurent les chiffres correspondant à cette liste. Nous vous demandons d'y être attentifs.

Nous nous permettons également de vous rappeler que nous sommes une école et que par conséquent, il ne pourra être apporté aucune modification aux menus proposés.

Nous vous rappelons que notre restaurant est ouvert de **12h10 à 14h30** afin que les élèves puissent se rendre aux cours théoriques.

Pour toute réservation, merci de téléphoner au **04/279 39 67** de 9h30 à 11h15 et de 12h10 à 14h30 ainsi que durant le congé scolaire tous les lundis entre 12 et 14h (merci également de prévenir en cas de désistement au plus tard la veille).

En espérant vous rencontrer très prochainement, nous vous prions, Madame, Monsieur, Chers Clients, de croire à l'assurance de toute notre considération.

Le Directeur adjoint,
GEROUVILLE L.

La Directrice,
BRUNDSEAUX C.

*Après une période de vacances, le restaurant vous
accueille à partir du lundi 27 janvier 2025.*

Semaine du 27/01/2025 au 31/01/2025

Lundi 27/01

Terrine de volaille aux abricots séchés et pistaches

Magret de canard au miel, gingembre et noisette, polenta frite

Figues à la glace vanille

Allergènes : 3-12-9-5-8-7-1

Mardi 28/01

Consommé de volaille, julienne de légumes et profiteroles au foie gras

Fillets de rouget grillés sur galette de pdt, caramel balsamique et sirop d'orange

Tartelette de spéculoos, crème anglaise au caramel

Allergènes : 9-12-1-3-4-7

Mercredi 29/01

Sushi et maki au saumon et thon

Bœuf tataki, salade de légumes oubliés

Crumble de tapioca au lait de coco

Allergènes : 1-2-3-4-12-9-5-8-7-1

Jeudi 30/01

Croustillant d'escargots et champignons, sauce crème aillée

Carré d'agneau mariné, beignets de purée aux jeunes oignons, poêlée de légumes, sauce balsamique et romarin

Bavarois acidulé meringué, coulis de fruits rouges

Allergènes : 1 → 12

Vendredi 31/01

Parmigiana d'aubergines au basilic

Mignon de porcelet farci au chèvre et tomates confites, pdt sautées, tombée de navets caramélisés

Crème brûlée façon bonne maman

Allergènes : 1-3-7

Semaine du 03/02/2025 au 07/02/2025

Lundi 03/02

Crème Saint-Germain, flan de quorn et croûtons

Pavé de bœuf sauce poivrade, pommes pompadour, poêlée forestière

Tarte aux figues et glace à la châtaigne

Allergènes : 9-1-3-7-12

Mardi 04/02

Queues de scampis sautées aux légumes frits et au curry

Mignon de veau à l'estragon et à la moutarde, pommes de terre tournées sautées au beurre

Mousse au chocolat aux grains de café

Allergènes : 1-2-3-7-8-9-12

Mercredi 05/02

Soupe de seiches

Brochette d'agneau, aubergines, concassé de tomates et feta, rizotto de pâtes grecques à la courgette

Gâteau à la semoule et aux agrumes

Allergènes : 1 → 12

Jeudi 06/02

Restaurant fermé

Vendredi 07/02

Restaurant fermé

Semaine du 10/02/2025 au 14/02/2025

Lundi 10/02

Gambas aux fruits de la passion

Ballotin de suprême de volaille à l'ardennaise, pois gourmands sautés, pommes maxime

Forêt noire

Allergènes : 1-2-3-5-7-9-10

Mardi 11/02

Poêlée de seiches aux piments d'Espelette

Cassolette de turbot et de scampis à l'estragon, gratin de légumes d'antan au raifort

Riz au lait sur lit de caramel à la fleur de sel

Allergènes : 1-2-7-9-12-14

Mercredi 12/02

Beignets de scampis au coulis de tomates

Emincé de volaille au citron, nouilles sautées aux scampis et ciboule

Beignets au caramel de sésame

Allergènes : 1 → 12

Jeudi 14/02

Restaurant fermé

Vendredi 14/02

Restaurant fermé

Semaine du 17/02/2025 au 21/02/2025

Lundi 17/02

Bouillabaisse de coquillages

Tournedos de pluma, rosace d'aubergines et courgettes, épinards à l'ail, patatas bravas

Cannelés bordelais

Allergènes : 14-3-12-9-1-5-7

Mardi 18/02

Gambas grillées à la mexicaine

Joues de porc braisées à la normande

Nougat glacé, coulis de fruits rouges

Allergènes : 2-9-12-1-7-3-8

Mercredi 19/02

Beignets d'huitres, salade de chou coleslaw

Carré d'agneau en croûte d'herbes, poêlée de légumes oubliés

Irish lemon cake

Allergènes : 1 → 12

Jeudi 20/02

Restaurant fermé

Vendredi 21/02

Restaurant fermé

Semaine du 10/03/2025 au 14/03/2025

Lundi 10/03

Soupe de panais et de topinambours, crumble de pancetta

Cuisse farcie au persil ; pdt grenaille lardées

Cake au café et fruits de la passion

Allergènes : 1-7-9-3-12

Mardi 11/03

Terrine de volaille aux champignons, sauce au porto rouge

Cabillaud frit au sabayon d'huitres

Tarte au chocolat et poire, glace aux spéculoos

Allergènes : 1-3-12-9-7-4-14

Mercredi 12/03

Caviar d'aubergines, houmous, taboulé au persil plat

Kefta d'agneau, moussaka aux légumes

Crème brûlée à la fleur d'oranger et pistache

Allergènes : 1 → 12

Jeudi 13/03

Terrine de lapin aux pistaches, salade gourmande

Ballotin de pintade truffé, jeunes oignons, pleurotes et lardons, jus aromatisé aux fines herbes, pommes maxime

Tiramisu au café, glace à la vanille

Allergènes : 1 → 12

Vendredi 14/03

Carpaccio de bœuf classico à la vinaigrette d'agrumes

Dos de saumon d'Ecosse pané au sésame, champignons sautés aux herbes fraîches, purée de vitelotte

Dame au chocolat noir amer

Allergènes : 1-2-4-5-11

Semaine du 17/03/2025 au 21/03/2025

Lundi 17/03

Poêlée aux champignons des bois et foie gras

Coquilles Saint-Jacques grillées farcies aux trois tapenades, pdt tournées sautées au beurre de pesto

Tarte au citron meringuée

Allergènes : 7-1-14-4-3

Mardi 18/03

Cappuccino forestier, crème fouettée aux noisettes

Lotte au curry, pommes dauphine aux poires et pommes

Petits choux à la mangue, coulis de framboise

Allergènes : 9-7-8-1-4-12-3

Mercredi 19/03

Tourte de viande et petite salade

Suprême de pintade sauté, miel, noisette, polenta frite

Cheesecake, coulis aux fruits de la passion

Allergènes : 1 → 12

Jeudi 20/03

Feuilleté de boudin blanc, chutney de figues et abricots

Entrecôte au beurre de pesto, brick de champignons, patates douces aux fines herbes

Gaufre de Bruxelles

Allergènes : 1 → 12

Vendredi 21/03

Cuisses de grenouilles sautées à l'aïl et au champagne

Brochette de dinde marinée au gingembre et romarin, spaghettis parfumé à la truffe

Moelleux carotte-coco

Allergènes : 1-2-3-7

Semaine du 24/03/2025 au 28/03/2025

Lundi 24/03

Restaurant fermé

Mardi 25/03

Restaurant fermé

Mercredi 26/03

Esqueixada

Paëlla terre et mer

Gâteau aux amandes, noisettes, crème anglaise

Allergènes : 1 → 12

Jeudi 27/03

Velouté de truite

Filets de plie farcis

Verrine de mousse au coco et chocolat blanc

Allergènes : 1 → 12

Vendredi 28/03

Frisée aux lardons, vinaigrette de framboises

Magret de canard à la kriek, chicon glacé et gratin savoyard

Feuilleté aux pommes, glace à la cannelle

Allergènes ; 1-3-5-7

Semaine du 31/03/2025 au 04/04/2025

Lundi 31/03

Restaurant fermé

Mardi 01/04

Restaurant fermé

Mercredi 02/04

Restaurant fermé

Jeudi 03/04

Mousse de poissons en anneau de courgettes

Carré d'agneau mariné, sabayon d'ail doux, gnocchis aux épinards

Cassata à la sicilienne, crème anglaise au chocolat

Allergènes : 1 → 12

Vendredi 04/04

Soupe à la noix de coco, scampis et citronnelle

Souris d'agneau aux petits légumes, champignons des bois, galette de pommes de terre

Dame blanche classique

Allergènes : 1-2-3-4-7-10-12

Semaine du 07/04/2025 au 11/04/2025

Lundi 07/04

Tarte fine de rouget, concassé de tomates, copeaux de parmesan

Entrecôte béarnaise, salade mixte, pommes gaufrette

Macarons à la framboise et estragon, crème anglaise à la menthe

Allergènes : 4-1-7-3-12-5-10-8

Mardi 08/04

Velouté de potimarron à l'emmental, croquant au fromage et aux graines de moutarde

Filet de turbot vapeur, chantilly aromatisée à la vodka, flan de brocoli

Tartelette soufflée au chocolat

Allergènes : 9-1-7-10-4-12-3

Mercredi 09/04

Restaurant fermé

Jeudi 10/04

Javanais de foie de canard et jambon

Filés de rouget grillés, galette de pâte, caramel de balsamique

Tarte tatin aux pommes

Allergènes : 1 → 12

Vendredi 11/04

Loup de mer au basilic, asperges vertes glacées au beurre

Paëlla de volaille à la valencienne

Crêpe à la fleur d'oranger, banane et caramel

Allergènes : 1-2-3-4-7-12-14

Semaine du 14/04/2025 au 18/04/2025

Lundi 14/04

Gratin de polenta aux escargots

Loup de mer au lard fumé et ciboulette

Sablé fin à la mangue, crème fouettée aux fruits de la passion

Allergènes : 1-7-12-4-3

Mardi 15/04

Croquette de viande, sauce salsa

Tajine de jarret de veau aux champignons, semoule aromatisée à la menthe et coriandre, fruits secs

Crêpe à la pomme flambée, glace au chocolat noir

Allergènes : 1-7-9-3-12-8

Mercredi 16/04

Restaurant fermé

Jeudi 17/04

Tartare de thon aux petits légumes, tomate burrata

Rouleau de veau sur lit d'oignons nouveaux, beurre d'herbes, chips de betterave, oignons

Gâteau au citron

Allergènes : 1 → 12

Vendredi 18/04

Filet de sandre aux trois herbes, sauce au vin rouge

Entrecôte beurre maître d'hôtel, petites tomates au four en persillade, pommes allumette

Beignets aux pommes à la cannelle, crème anglaise

Allergènes : 1-2-4-7

Semaine du 21/04/2025 au 25/04/2025

Lundi 21/04

Congé

Mardi 22/04

Couscous noir, calamars en tempura et aioli

Spaghettis vongole au safran

Tiramisu aux fraises et au sirop de basilic

Allergènes : 1 → 12

Mercredi 23/04

Restaurant fermé

Jeudi 24/04

Restaurant fermé

Vendredi 25/04

Restaurant fermé

Semaine du 12/05/2025 au 16/05/2025

Lundi 12/05

Croquette de saumon fumé et de poireaux

Croustillant d'aubergines, mignon de porc aux 5 poivres et courgettes grillées

Gâteau de crêpes à l'orange, crème anglaise parfumée à la lavande

Allergènes : 4-7-1-3-5

Mardi 13/05

Cuisses de grenouilles en croûte de sésame, sauce à l'estragon

Perche poêlée, champignons sautés, gnocchis et épinards

Cake au chocolat, sorbet mangue

Allergènes : 3-12-1-11-5-4-7-8

Mercredi 14/05

Accras de gambas, petite salade, vinaigrette aux fruits de la passion

Fricassée de volaille au lait de coco

Gâteau à l'ananas

Allergènes : 1 → 12

Jeudi 15/05

Filet de rouget poêlé, mosaïque de poireaux, vinaigrette

Carré d'agneau grillé, crème de butternut, ail confit, spirale de pdt

Mousse de basilic - chocolat blanc, framboises

Allergènes : 1 → 12

Vendredi 16/05

Demi baby homard au curry et poireaux

Magret de canard cuit en deux temps, sauce aux raisins marinés, pdt rissolées

Choux à la crème et pistache

Allergènes : 1-2-3-8-12

Semaine du 19/05/2025 au 23/05/2025

Lundi 19/05

Quenelles de volaille à l'estragon

Lotte en croûte de pommes, chips de betteraves

Paris-Brest

Allergènes : 1 - 3 - 4 - 7 - 8 - 9

Mardi 20/05

Mousse de perche du Nil, sauce au beurre à l'orange

Entrecôte grillée Helder, fagot de haricot, brochette de pdt

Entremet au chocolat et poire confite

Allergènes : 4-3-1-7-12-9

Mercredi 21/05

Ceviche de cabillaud à la mangue et citron vert

Mijoté de bœuf aux légumes

Crème de lait à la vanille meringuée

Allergènes : 1-2-9-12-7-4-6-5-14-8-3

Jeudi 22/05

Tartare de bar, sorbet aux poivrons rouges

Cuisse de volaille farcie, sauce au pesto, gnocchis à l'encre de seiche

Chou en croûte et crème pralinée au sésame noir

Allergènes : 1 → 12

Vendredi 23/05

Spaghettis vongole

Pintade farcie aux champignons et petits légumes sautés, polenta grillée

Bavarois au chocolat et orange, coulis d'ananas

Allergènes : 1-2-3-4-7

Semaine du 26/05/2025 au 30/05/2025

Lundi 26/05

Restaurant fermé

Mardi 27/05

Bouillabaisse

Magret de canard au miel, gingembre et noisette, polenta frite

Paris-Brest

Allergènes : 1 → 12

Attention : Réservation possible uniquement pour des tables de 2 ou 4 personnes (examens pratiques)

Mercredi 28/05

Bisque d'écrivisses

Entrecôte aux échalotes, oignons grelots, galette de pdt au lard

Nougat glacé, coulis de fruits rouges

Allergènes : 1 → 12

Attention : Réservation possible uniquement pour des tables de 2 ou 4 personnes (examens pratiques)

Jeudi 29/05

Congé

Vendredi 30/05

Restaurant fermé

Semaine du 02/06/2025 au 06/06/2025

Lundi 02/06

Ravioles de brandade de dorade, sauce crustacée

Côtes d'agneau, rondelles de pommes frites, tonnelet de courgette farci de purée

Tarte aux pommes impératrice

Allergènes : 1 → 12

Mardi 03/06

Restaurant fermé

Mercredi 04/06

Restaurant fermé

Jeudi 05/06

Filet de rouget poêlé, mosaïque de poireaux, vinaigrette

Carré d'agneau grillé, crème de butternut, ail confit, spirale de pâtes

Mousse de basilic - chocolat blanc, framboises

Allergènes : 1 → 12

Attention : Réservation possible uniquement pour des tables de 2 ou 4 personnes (examens pratiques)

Vendredi 06/06

Tartare de bar, sorbet aux poivrons rouges

Cuisse de volaille farcie, sauce au pesto, gnocchis à l'encre de seiche

Chou en croûte et crème pralinée au sésame noir

Allergènes : 1 → 12

Attention : Réservation possible uniquement pour des tables de 2 ou 4 personnes (examens pratiques)

Semaine du 09/06/2025 au 13/06/2025

Lundi 09/06

Risotto de Saint-Jacques

Joues de porc au Banyuls, purée aux champignons

Dacquoise aux noix, raisins secs et crème au beurre au café

Allergènes : 1-5-9-12-14

Mardi 10/06

Mille feuilles de poireaux aux lardons

Dos de cabillaud, purée de céleri-rave, sauce à l'anis étoilé

Tarte catalane aux framboises, noisette, crème anglaise

Allergènes : 3-4-7-9-12

Mercredi 11/06

Beignets de scampis, duo de sauce

Perche poêlée, champignons sautés, épinards et gnocchis

Tarte de flan au fromage parfumée à la cannelle

Allergènes : 1 → 12

Jeudi 12/06

Bisque de homard

Filets de sole farcis de mousse de saumon aux petits légumes, sauce beurre blanc, polenta de crustacés.

Savarin au rhum, citron vert et menthe, crème chantilly

Allergènes : 1 → 12

Vendredi 13/06

Courgette farcie à la mousse de poisson

Saltimbocca alla Romana, tagliatelles au beurre salé

Tartelette aux pommes et à la marmelade d'oranges

Allergènes : 1-2-3-4-7

Bonne fin d'année scolaire,

Bonnes vacances

&

Rendez -vous en septembre 2025.