



Restaurant didactique de la section hôtelière

Menus élèves

5€



Semaine du 31 AOUT au 04 SEPTEMBRE 2026

LUNDI 31 AOUT 2026

Boulettes sauce tomate, penne

Fruit du jour

MARDI 01 SEPTEMBRE 2026

Cuisse de poulet façon Grand-Mère, pommes
au four

Crêpe au sucre

JEUDI 03 SEPTEMBRE 2026

Rôti de porc Orloff, sauce archiduc,
pommes de terre Macaire

Pudding vanille

VENDREDI 04 SEPTEMBRE 2026

Poisson pané maison, sauce tartare, pommes purée

Fruit du jour

Semaine du 07 au 11 SEPTEMBRE 2026

LUNDI 07 SEPTEMBRE 2026

Saucisse de campagne, salade composée,
purée de pommes de terre

Tiramisu maison

MARDI 08 SEPTEMBRE 2026

Lasagne bolognaise maison

Salade de fruits

JEUDI 10 SEPTEMBRE 2026

Filet de volaille sauce provençale, riz aux petits
légumes

Dessert du jour

VENDREDI 11 SEPTEMBRE 2026

Pâtes au saumon et épinards

Coupe glacée

Réservation et paiement obligatoires via IT-SCHOOL
au plus tard 2 jours avant la consommation



Restaurant didactique de la section hôtelière

Menus élèves

5€



Semaine du 14 au 18 SEPTEMBRE 2026

LUNDI 14 SEPTEMBRE 2026

Escalope milanaise, tagliatelles

Fruit du jour

MARDI 15 SEPTEMBRE 2026

Hamburger maison, salade variée, pommes allumettes

Mousse au chocolat

JEUDI 17 SEPTEMBRE 2026

Pain de viande, sauce moutarde à l'ancienne, stoemp de carottes

Fruit du jour

VENDREDI 18 SEPTEMBRE 2026

Cabillaud à la florentine

Dessert du jour

Semaine du 21 au 25 SEPTEMBRE 2026

LUNDI 21 SEPTEMBRE 2026

Hachis parmentier à la florentine

Salade de fruits

MARDI 22 SEPTEMBRE 2026

Fricassée de volaille au curry et coco, riz sauté aux légumes

Mousse au chocolat

JEUDI 24 SEPTEMBRE 2026

Pitta maison, crudités

Fruit du jour

VENDREDI 25 SEPTEMBRE 2026

Poulet rôti, compote de pommes, frites

Crêpe Mikado

Réservation et paiement obligatoires via IT-SCHOOL
au plus tard 2 jours avant la consommation



Restaurant didactique de la section hôtelière

Menus élèves

5€



Centre d'Education
et de Formation en Alternance

CEFA des Fagnes

Semaine du 28 SEPTEMBRE au 02 OCTOBRE 2026

LUNDI 28 SEPTEMBRE 2026

Fricassée de volaille, sauce Sambre et Meuse, riz pilaf

Coupe chocolat

MARDI 29 SEPTEMBRE 2026

Escalope milanaise, tagliatelles

Fruit du jour

JEUDI 01 OCTOBRE 2026

Hachis parmentier à la florentine, purée

Dessert du jour

VENDREDI 02 OCTOBRE 2026

Gratin de pâtes jambon-fromage

Fruit du jour

Semaine du 05 au 09 OCTOBRE 2026

LUNDI 05 OCTOBRE 2026

Volaille curry-coco, riz sauté aux légumes

Tarte aux pommes

MARDI 06 OCTOBRE 2026

Saucisse, frites et sa compote de pommes

Dessert du jour

JEUDI 08 OCTOBRE 2026

Cordon bleu maison, gratin dauphinois et haricots verts

Salade de fruits

VENDREDI 09 OCTOBRE 2026

Restaurant fermé
Journée sportive

Semaine du 12 au 16 OCTOBRE 2026

LUNDI 12 OCTOBRE 2026

Lasagne bolognaise

Fruit du jour

MARDI 13 OCTOBRE 2026

Poulet rôti, champignons et pommes nature

Mousse chocolat

JEUDI 15 OCTOBRE 2026

Filet de poisson pané, PDT vapeur, crudités et sauce tartare maison

Dessert du jour

VENDREDI 16 OCTOBRE 2026

Durum maison et crudités

Fruit du jour

Réservation et paiement obligatoires via IT-SCHOOL
au plus tard 2 jours avant la consommation