



Restaurant didactique  
de la section hôtelière

# Menus élèves 5€



## Semaine du 01 au 05 avril 2024

### LUNDI 01 AVRIL 2024

Restaurant fermé  
Lundi de Pâques

### JEUDI 04 AVRIL 2024

Durum maison, crudités, frites

Bavarois à la framboise

### MARDI 02 AVRIL 2024

Cuisse de poulet, compote frites

Glace aux fruits maison

### VENDREDI 05 AVRIL 2024

Blanquette de la mer, pâtes

Mousse au chocolat

## Semaine du 08 au 12 avril 2024

### LUNDI 08 AVRIL 2024

Filet de cabillaud, légumes tournés, pdt. persillé

Mousse spéculoos

### JEUDI 11 AVRIL 2024

### MARDI 09 AVRIL 2024

Rôt de porc à l'ardennaise, stoemp de carottes

Tarte aux fraises

### VENDREDI 12 AVRIL 2024

Restaurant fermé

Mise en place banquet Asperges 2024

## Semaine du 15 au 19 avril 2024

### LUNDI 15 AVRIL 2024

Carbonnade à la flamande, gratin dauphinois

Pomme rabote

### JEUDI 18 AVRIL 2024

Restaurant fermé  
Elèves en stage

### MARDI 16 AVRIL 2024

Restaurant fermé  
Qualification 4LR

### VENDREDI 19 AVRIL 2024

Restaurant fermé  
Elèves en stage

## Semaine du 22 au 26 avril 2024

### LUNDI 22 AVRIL 2024

Cordon bleu maison, haricots, purée de pommes de terre

Salade de fruits

### JEUDI 25 AVRIL 2024

Boulettes sauce tomates, frites

Crumble de poires

### MARDI 23 AVRIL 2024

Restaurant fermé  
Qualification 4LR

### VENDREDI 26 AVRIL 2024

Restaurant fermé  
Elèves en voyage Rétho

Réservation et paiement obligatoires au Gastounet (entre 11h55 et 13h25)  
au plus tard 2 jours avant la consommation



Restaurant didactique  
de la section hôtelière



# Menus passants

Semaine du 01 au 05 avril 2024

LUNDI 01 AVRIL 2024

Restaurant fermé  
Lundi de Pâques

MARDI 02 AVRIL 2024

11€

Asperges blanches, jambon cru et mousseline

Tartare de bœuf, crudités, frites maison

Charlotte aux fraises

**Les jeudis et vendredis gastronomiques**

JEUDI 04 AVRIL 2024

Scampis flambés à l'anis (réalisé en salle)

Tagliatta à l'italienne, roquette,  
Parmesan, pommes dauphines

Gaufre de Bruxelles, fraise, chantilly

VENDREDI 05 AVRIL 2024

Salade folle de magret de  
canard fumé

Nage de rougets, légumes de saison,  
riz sauvage

Crêpe Suzette

Semaine du 08 au 12 avril 2024

LUNDI 08 AVRIL 2024

10€

Eclair au thon, sauce  
aigrelette, roquette

Filet de cabillaud, légumes tournés,  
pommes de terre persillées, sauce  
tartare

Mousse au chocolat

MARDI 09 AVRIL 2024

11€

Cassolette d'escargots à l'ail des Ours

Assiette froide, salade de pommes de  
terres, crudités

Dame Blanche

**Les jeudis et vendredis gastronomiques**

JEUDI 11 AVRIL 2024

VENDREDI 12 AVRIL 2024

Restaurant fermé

Mise en place banquet Asperges 2024

Réservation obligatoire auprès des professeurs/élèves de l'hôtellerie, en téléphonant au 060/34 56 29 entre 09h15 et 10h15 (lundi-mardi-jeudi-vendredi), ou par e-mail à l'adresse : [chefhotellerie@ismcouvin.eu](mailto:chefhotellerie@ismcouvin.eu) au plus tard 2 jours avant la consommation



Restaurant didactique  
de la section hôtelière  
**Menus passants**



Semaine du 15 au 19 avril 2024

LUNDI 15 AVRIL 2024

10€

Quiche lorraine

Carbonnade à la flamande, gratin  
dauphinois, demi-tomate aux herbes

L'authentique "Pomme Rabote"

**Les jeudis et vendredis gastronomiques**

MARDI 16 AVRIL 2024

11€

Restaurant fermé  
Qualification 4LR

JEUDI 18 AVRIL 2024

Restaurant fermé  
Elèves en stage

VENDREDI 19 AVRIL 2024

Restaurant fermé  
Elèves en stage

Semaine du 22 au 26 avril 2024

LUNDI 22 AVRIL 2024

10€

Frisée aux lardons, vinaigre  
de framboises

Cordon bleu maison, haricots, purée de pommes de terre

Salade de fruits

**Les jeudis et vendredis gastronomiques**

MARDI 23 AVRIL 2024

11€

Restaurant fermé  
Qualification 4LR

JEUDI 25 AVRIL 2024

Crème de Maredsous,  
croustillant de jambon

Involtini à l'italienne, basilic, tomates  
fraîches, linguines

Sabayon à l'Amaretto

VENDREDI 26 AVRIL 2024

Restaurant fermé  
Elèves en voyage Rétho