



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