

Seraing, le 27/11/2025

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 2026.

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 **12h05 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.

Semaine du 19/01/2026 au 23/01/2026

Lundi 19/01

Escargots au beurre d'ail et polenta

Sole à l'ostendaise, pommes de terre persillées

Tarte aux figues, glace à la châtaigne

Allergènes : de 1 à 14

Mardi 20/01

Croquette de saumon fumé

Sandre poêlé, sauce à l'estragon, pommes de terre sautées

Brookie, sauce au caramel

Allergènes : de 1 à 14

Jeudi 22/01

Bouillabaisse de fruits de mer

Carré d'agneau, poêlée de légumes, purée à l'huile de truffe

Tarte tatin, crème anglaise

Allergènes : de 1 à 14

Vendredi 23/01

Bisque de scampis

Ballotine de volaille farcie

Verrine coco-chocolat blanc

Allergènes : de 1 à 14

Semaine du 26/01/2026 au 30/01/2026

Lundi 26/01

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

Filets de rouget grillés sur pommes de terre, sirop d'oranges

Tartelette au spéculoos, crème anglaise au caramel

Allergènes : de 1 à 14

Mardi 27/01

Crème de laitue aux coquillages et concombre

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

Figues à la glace vanille

Allergènes : de 1 à 14

Jeudi 29/01

Croustillant d'escargots et de 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 : de 1 à 14

Vendredi 30/01

Bisque de homard

Filets de sole farcis à la mousse de saumon, petits légumes, sauce au beurre blanc, polenta de crustacés

Savarin au rhum, citron vert et menthe

Allergènes : de 1 à 14

Semaine du 02/02/2026 au 06/02/2026

Lundi 02/02

Palourdes au beurre de basilic

Pavé de bœuf, sauce poivrade, pommes pompadour, poêlée forestière

Tarte aux figues et glace à la châtaigne

Allergènes : de 1 à 14

Mardi 03/02

Queues de scampis sautées aux légumes frits et curry

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

Mousse au chocolat, grains de café

Allergènes : de 1 à 14

Jeudi 05/02

Terrine de lapin aux pistaches, salade gourmande

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

Tiramisu au café, glace à la vanille

Allergènes : de 1 à 14

Vendredi 06/02

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 : de 1 à 14

Semaine du 09/02/2026 au 13/02/2026

Lundi 09/02

Gambas aux fruits de la passion

Blanquette de Saint-Jacques, pommes de terre tournées

Forêt noire

Allergènes : de 1 à 14

Mardi 10/02

Loumpia de poulet, tagliatelles de carottes

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

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

Allergènes : de 1 à 14

Jeudi 12/02

Croquette de saumon fumé et poireaux

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

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

Allergènes : de 1 à 14

Vendredi 13/02

Assiette de saumon fumé, vinaigrette à l'aneth

Entrecôte grillée, sauce béarnaise, pommes frites

Parfait à l'orange

Allergènes : de 1 à 14

Semaine du 02/03/2026 au 06/03/2026

Lundi 02/03

Restaurant fermé

Mardi 03/03

Restaurant fermé

Jeudi 05/03

Pavé d'omble chevalier, trio de carottes, sauce au beurre blanc

Côtes d'agneau aux dattes aillées confites, cwènes di gate

Moelleux aux amandes et framboises, crème anglaise

Allergènes : de 1 à 14

Vendredi 06/03

Restaurant fermé

Semaine du 09/03/2026 au 13/03/2026

Lundi 09/03

Restaurant fermé

Mardi 10/03

Restaurant fermé

Jeudi 12/03

Tartare de bar, sorbet au poivron rouge

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

Chou en croûte et crème pralinée au sésame noir

Allergènes : de 1 à 14

Vendredi 13/03

Menu découverte franco-belge

Allergènes : de 1 à 14

Semaine du 16/03/2026 au 20/03/2026

Lundi 16/03

Restaurant fermé

Mardi 17/03

Restaurant fermé

Jeudi 19/03

Tartare de cabillaud, glace à la moutarde à l'ancienne et tomates cerises

Magret de canard au vieux porto et échalotes, rosaces de pommes de terre

Bavarois au caramel et fleur de sel

Allergènes : de 1 à 14

Vendredi 20/03

Filets de rouget poêlé, mosaïque de poireaux, vinaigrette

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

Mousse de basilic et chocolat blanc, framboises

Allergènes : de 1 à 14

Semaine du 23/03/2026 au 27/03/2026

Lundi 23/03

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

Magret de canard à l'orange, pommes gaufrette

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

Allergènes : de 1 à 14

Mardi 24/03

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

Entrecôte grillée, sauce béarnaise, pommes de terre sautées aux fines herbes

Tartelette soufflée au chocolat

Allergènes : de 1 à 14

Jeudi 26/03

Carpaccio de dorade

Terrine de canard aux pistaches et noisettes, salade gourmande

Bar poêlé, purée de brocoli et tapenade de tomates, sauce au basilic

Panna cotta au limoncello sur sa croûte de spéculoos

Allergènes : de 1 à 14

Pour ce menu, un supplément de 5€ vous sera demandé pour la deuxième entrée

Vendredi 27/03

Terrine de volaille aux champignons, sauce au porto rouge

Cabillaud frit au sabayon d'huîtres

Tarte au chocolat et poire, glace au spéculoos

Allergènes : de 1 à 14

Semaines du 30/03/2026 au 10/04/2026

Restaurant fermé : élèves en stage Erasmus

Semaine du 13/04/202 au 17/04/2026

Lundi 13/04

Quenelles de volaille à l'estragon

Lotte en croûte de pommes, chips de betteraves

Paris-Brest

Allergènes : de 1 à 14

Mardi 14/04

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

Entrecôte grillée Helder, fagots de haricots et brochette de pommes de terre

Entremet au chocolat et poires confites

Allergènes : de 1 à 14

Jeudi 16/04

Restaurant fermé

Vendredi 17/04

Restaurant fermé

Semaine du 20/04/2026 au 24/04/2026

Lundi 20/04

Risotto de scampis

Joues de porc au Banuyls, purée aux champignons

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

Allergènes : de 1 à 14

Mardi 21/04

Asperges aux scampis et purée de petits pois

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

Tarte catalane aux framboises, noisette et crème anglaise

Allergènes : de 1 à 14

Jeudi 23/04

Restaurant fermé

Vendredi 24/04

Restaurant fermé

Semaine du 11/05/2026 au 15/05/2026

Restaurant fermé toute la semaine

Semaine du 18/05/2026 au 22/05/2026

Lundi 18/05

Minestrone aux fruits de mer

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

Gâteau aux amandes, crème anglaise

Allergènes : de 1 à 14

Mardi 19/05

Soupe de scampis à la badiane

Jarret d'agneau à la Guinness, pommes de terre grenaille

Tartelette amandine à la poire

Allergènes : de 1 à 14

Jeudi 21/05

Restaurant fermé

Vendredi 22/05

Restaurant fermé

Semaine du 25/05/2026 au 29/05/2026

Lundi 25/05

Restaurant fermé

Mardi 26/05

Soupe d'asperges et toast aux crevettes

Perche poêlé, champignons sautés, épinards et gnocchis

Tarte au flan de fromage parfumé à la cannelle, crème anglaise

Allergènes : de 1 à 14

Jeudi 28/05

Corolle de mousse de foie de canard, salade de granny Smith et haricots

Croustillant de rouget, rubans de courgettes, sauce aux herbes et à l'ail

Filet de bœuf rôti, fondue de poireaux et sauce réduite

Tarte au citron, menthe et meringue parfumée au rhum

Allergènes : de 1 à 14

Pour ce menu, un supplément de 5€ vous sera demandé pour la deuxième entrée

Vendredi 29/05

Carpaccio de dorade

Terrine de canard aux pistaches et noisettes, salade gourmande

Bar poêlé, purée de brocoli et tapenade de tomates, sauce au basilic

Panna cotta au limoncello sur sa croûte de spéculoos

Allergènes : de 1 à 14

Pour ce menu, un supplément de 5€ vous sera demandé pour la deuxième entrée

Semaine du 01/06/2026 au 05/06/2026

Lundi 01/06

Restaurant fermé

Mardi 02/06

Minestrone aux fruits de mer

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

Gâteau aux amandes, crème anglaise

Allergènes : de 1 à 14

Réservation uniquement possible pour des tables de 2 ou de 4

Mercredi 03/06

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

Filets de rouget grillés sur galette de pommes de terre et sirop d'orange

Tartelette au spéculoos, crème anglaise au caramel

Allergènes : de 1 à 14

Réservation uniquement possible pour des tables de 2 ou de 4

Jeudi 04/06

Cappuccino forestier, crème fouettée aux noisettes

Saint-Jacques grillées farcies aux trois tapenades, pommes de terre tournées sautées au beurre de pesto

Petits choux à la mangue, coulis de framboises

Allergènes : de 1 à 14

Vendredi 05/06

Cappuccino de bisque de gambas

Tournedos de magret de canard, sauce aux cerises et champignons sautés

Fraisier aux biscuits roses, crème anglaise

Allergènes : de 1 à 14

Semaine du 08/06/2026 au 12/06/2026

Lundi 08/06

Restaurant fermé

Mardi 09/06

Restaurant fermé

Mercredi 10/06

Corolle de mousse de foie de canard, salade de granny Smith et haricots

Croustillant de rouget, rubans de courgettes, sauce aux herbes et à l'ail

Filet de bœuf rôti, fondue de poireaux et sauce réduite

Tarte au citron, menthe et meringue parfumée au rhum

Allergènes : de 1 à 14

Pour ce menu, un supplément de 5€ vous sera demandé pour la deuxième entrée

Réservation uniquement possible pour des tables de 2 ou de 4

Jeudi 11/06

Carpaccio de dorade

Terrine de canard aux pistaches et noisettes, salade gourmande

Bar poêlé, purée de brocoli et tapenade de tomates, sauce au basilic

Panna cotta au limoncello sur sa croûte de spéculoos

Allergènes : de 1 à 14

Pour ce menu, un supplément de 5€ vous sera demandé pour la deuxième entrée

Réservation uniquement possible pour des tables de 2 ou de 4

Vendredi 12/06

Restaurant fermé

Bonne fin d'année scolaire,

Bonnes vacances

&

Rendez -vous en septembre 2026