



Province
de Liège

Enseignement

Seraing, le 24 août 2020

Madame, Monsieur,
Chers Clients,

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

Avenue du Centenaire
B 4102 SERAING
Tél. : 04 330 39 00
www.provincedeliege.be
0207.725.104
4516229301495

C'est avec grand plaisir que nous vous annonçons la réouverture, ce **lundi 21 septembre 2020** de notre Restaurant didactique « Le Relais de la Province »

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 qu'il ne nous sera pas possible de modifier le menu proposé si par malchance devaient y figurer une ou plusieurs substances auxquelles vous pourriez être allergique.

Afin que nos étudiants puissent prendre leur repas avant le service, notre restaurant ouvre ses portes dès 12h10.

Pour toute réservation, merci de téléphoner au **04/279 39 67** dès le lundi 07 septembre de 9h30 à 11h15 et de 12h00 à 14h30.

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

La Directrice Adjointe,
ZYCHLA Patricia

Semaine du 21/09/2020 au 25/09/2020

Lundi 21/09

Consommé de volaille parfumé à la coriandre, émincé de légumes et poulet fumé

Filet de porc au miel et cannelle, poire au vin rouge, rondelles de Pdt et lardons

Paris Brest

Allergènes : 1 - 3 - 7 - 8 - 9 - 12

Mardi 22/09

Acras de scampis aux deux sauces

Fricassée de pintade aux champignons des bois, purée à la ciboulette

Clafoutis aux mirabelles

Allergènes : 1 - 2 - 3 - 5 - 7 - 8 - 9 - 10 - 12

Mercredi 23/09

Crème de chicons aux crevettes grises

Fricassée de volaille sauce au citron, Pdt sautées et jeunes carottes glacées

Mousse au chocolat noir et caramel au sésame

Allergènes : 1 - 2 - 3 - 5 - 8 - 11 - 12

Jeudi 24/09

Mousse de dorade sauce à la lavande

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

Entremet au chocolat et poire confite

Allergènes : 1 - 3 - 4 - 7

Vendredi 25/09

Soupe d'automne aux patates douces et châtaignes

Crêpine de volaille aux marrons et ses cornes de gatte aux quatre épices

Gâteau de crêpes à l'orange, crème anglaise

Allergènes : 1 - 3 - 5 - 7 - 8 - 9 - 12

Semaine du 28/09/2020 au 02/10/2020

Lundi 28/09

Filets de sole sauce ostendaise

Entrecôte grillée, beurre au pesto, brick d'automne, petite salade, PdT sautées au romarin

Tarte brésilienne

Allergènes : 3 - 4 - 5 - 7 - 8 - 9 - 10 - 12 - 14

Mardi 29/09

Soupe de scampis à la badiane

Daube d'agneau au basilic et olives noires, brochette de Pdt

Carré de figue fraîche, crème à l'avocat et à l'amaretto

Allergènes : 1 - 2 - 3 - 7 - 8 - 9 - 12

Mercredi 30/09

Ballotin d'asperges au jambon d'Ardenne

Loup de mer aux fines herbes et caponata de légumes, tagliatelles al pesto

Sabayon et biscuits aux amandes

Allergènes : 1 - 3 - 5 - 8 - 14

Jeudi 01/10 *Menu à la carte*

Entrées	Plats	Desserts
Toast aux champignons, foie gras poêlé	Filet de biche, sauce moutarde à l'ancienne, polenta aux lardons	Nougat glacé, coulis de fruits rouges
Filet de sole limande farci de mousse de saumon, sauce crustacés	Filet de dorade à l'ostendaise, Pdt persillées	Crème catalane Moelleux au chocolat, crème anglaise
Terrine de volaille accompagnée de sa salade, vinaigrette mangue et fruit de la passion	Entrecôte grillée, salade mixte, Pdt sautées Sauce au choix : béarnaise ou poivre	Allergènes : 1 - 3 - 7 - 8
Allergènes : 2 - 3 - 4 - 5 - 9 - 12 - 14	Allergènes : 1 - 2 - 3 - 4 - 7 - 9 - 10 - 12 - 14	

Vendredi 02/10

Ravioles de brandade, sauce crustacés

Tournedos de canard aux figues, pommes chips

St Honoré

Allergènes : 1 - 3 - 4 - 7 - 9

Semaine du 05/10/2020 au 09/10/2020

Lundi 05/10

Cappuccino forestier, crème fouettée aux noisettes

Poulet à l'écrevisse, galettes de maïs épicées

Crème brûlée aux raisins secs et baba au rhum

Allergènes : 1 - 2 - 3 - 7 - 8 - 9 - 12

Mardi 06/10

Filet de bar à l'huile d'agrumes, petite salade champêtre

Pavé de bœuf, sauce poivrade, pommes Pompadour, poêlée de légumes

Croquette de poire coco

Allergènes : 4 - 7 - 9 - 12

Mercredi 07/10

Curry de crevettes roses au lait de coco

Côtes d'agneau marinées au thym, asperges et gratin dauphinois

Eclair au chocolat et crème anglaise

Allergènes : 1 - 2 - 3 - 5 - 7 - 12

Jeudi 08/10 *Menu à la carte*

Entrées	Plats	Desserts
Toast aux champignons, foie gras poêlé	Civet de sanglier aux myrtilles, pommes croquettes	Nougat glacé, coulis de fruits rouges
Filet de sole limande farci de mousse de saumon, sauce crustacés	Filet de dorade à l'ostendaise, Pdt persillées	Crème catalane
Terrine de volaille accompagnée de sa salade, vinaigrette mangue et fruit de la passion	Entrecôte grillée, salade mixte, Pdt sautées	Moelleux au chocolat, crème anglaise
Allergènes : 2 - 3 - 4 - 5 - 7 - 9 - 12 - 14	Sauce au choix : béarnaise ou poivre	Allergènes : 1 - 3 - 7 - 8
	Allergènes : 1 - 2 - 3 - 4 - 7 - 9 - 10 - 12 - 14	

Vendredi 09/10

Velouté de potimarron, croquant au fromage et graines de moutarde

Cabillaud grillé et purée à la ciboulette et au citron vert

Cake au café et fruit de la passion

Allergènes : 1 - 3 - 4 - 7 - 9 - 10 - 12

Semaine du 12/10/2020 au 16/10/2020

Lundi 12/10

Papillotes de scampis au basilic

Chou farci de veau au coulis de tomate, quartiers de Pdt sautées à l'ail et thym

Tarte au chocolat et poire, glace à la cannelle

Allergènes : 1 - 2 - 3 - 5 - 7

Mardi 13/10

Crème Saint Germain et ses petits croûtons

Salade de foie gras et écrevisses

Tartelette au spéculoos, crème anglaise au caramel

Allergènes : 1 - 2 - 3 - 4 - 7 - 9

Mercredi 14/10

Soupe au Pistou

Pilons de poulet à la pancetta et aux courgettes, risotto aux tomates séchées

Tarte à la crème de ricotta

Allergènes : 1 - 3 - 5 - 7 - 8 - 12

Jeudi 15/10 *Menu à la carte*

Entrées	Plats	Desserts
Toast aux champignons, foie gras poêlé	Filet de lièvre, poêlée de pleurotes eryngii, sauce au vin rouge, Pdt sarladaises	Nougat glacé, coulis de fruits rouges
Filet de sole limande farci de mousse de saumon, sauce crustacés	Filet de dorade à l'ostendaise, Pdt persillées	Crème catalane
Terrine de volaille accompagnée sa salade avec vinaigrette mangue et fruits de la passion	Entrecôte grillée, salade mixte, Pdt sautées	Moelleux au chocolat, crème anglaise
Allergènes : 2 - 3 - 4 - 5 - 7 - 9 - 12 - 14	Sauce au choix : béarnaise ou poivre	Allergènes : 1 - 3 - 7 - 8
	Allergènes : 1 - 2 - 3 - 4 - 7 - 9 - 10 - 12 - 14	

Vendredi 16/10

Quenelle de volaille à l'estragon

Tournedos de magret de canard, purée de chou vert, gratin dauphinois au céleri rave parfumé à la truffe

Viennois aux pommes

Allergènes : 1 - 3 - 7 - 8 - 9

Semaine du 19/10/2020 au 23/10/2020

Lundi 19/10

Dôme d'aspic de jambonneau farci à la mousse de jambon

Loup de mer poêlé, flan de brocoli, sauce hollandaise, pommes gaufrettes

Figues rôties, glace vanille

Allergènes : 1 - 3 - 4 - 7 - 9 - 12

Mardi 20/10

Cappuccino de céleri rave aux perles noires

Suprême de volaille farci aux pleurotes, gâteau de Pdt au lard

Chausson aux abricots et amandes, crème anglaise à la lavande

Allergènes : 1 - 3 - 4 - 7 - 8 - 9

Mercredi 21/10

Gambas sautées au romarin et piments

Magret de canard sauce aigre douce aux petits oignons glacés, polenta parfumée à la sauge

Tartelette à la framboise

Allergènes : 1 - 2 - 3 - 5 - 7 - 8 - 12

Jeudi 22/10 *Menu à la carte*

Entrées	Plats	Desserts
Toast aux champignons, foie gras poêlé	Filet de biche, sauce moutarde à l'ancienne, polenta aux lardons	Nougat glacé, coulis de fruits rouges
Filet de sole limande farci de mousse de saumon, sauce crustacés	Filet de dorade à l'ostendaise, Pdt persillées	Crème catalane
Terrine de volaille accompagnée de sa salade, vinaigrette mangue et fruit de la passion	Entrecôte grillée, salade mixte, Pdt sautées Sauce au choix : béarnaise ou poivre	Moelleux au chocolat, crème anglaise
Allergènes : 2 - 3 - 4 - 5 - 7 - 9 - 12 - 14	Allergènes : 1 - 2 - 3 - 4 - 7 - 9 - 10 - 12 - 14	Allergènes : 1 - 3 - 7 - 8

Vendredi 23/10

Beignets de poisson et scampis au pesto et coulis de tomates

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

Chocolat aux poires et madeleines, crème anglaise

Allergènes : 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 7 - 9 - 12

Semaine du 26/10/2020 au 30/10/2020

Lundi 26/10

Champignons farcis aux petits gris et beurre d'ail

Couscous aux 7 légumes et boulettes d'agneau au cumin

Matafan aux pommes, caramel, glace vanille

Allergènes : 1- 3 - 5 - 7 - 9 - 14

Mardi 27/10

Duo de foie gras et canard sur sablé fruité

Paëlla terre et mer

Pommes caramélisées à la glace au sabayon au miel

Allergènes : 1 - 2 - 3 - 7 - 12 - 14

Mercredi 28/10

Bric de poireaux et crevettes grises parfumées au curry

Côtelette de porc aux pickles, purée aux fines herbes et légumes de saison

Gâteau au chocolat

Allergènes : 1 - 2 - 3 - 5 - 7 - 8 - 12

Jeudi 29/10

Bouillabaisse

Entrecôte aux échalotes, oignons grelots et parmesan, galette de Pdt au lard

Cassata à la sicilienne, coulis de fruits rouges

Allergènes : 1 - 3 - 4 - 7 - 8 - 12

Vendredi 30/10

Poêlée aux champignons des bois et foie gras

Tournedos de faon, mousseline de panais, petits croquants au chorizo parfumé au chocolat

Tarte au citron meringuée

Allergènes : 1 - 3 - 7 - 9

Semaine du 09/11/2020 au 13/11/2020

Lundi 09/11

Nage de grenouilles, crème de poireaux

Carré d'agneau parfumé à la sarriette, gratin de Pdt, ricotta et épinards, fagot de haricots, tomate persillée

Petits choux aux fruits, coulis de framboises

Allergènes : 1 - 7 - 9 - 10 - 14

Mardi 10/11

Filet de dorade rôti sur peau, brunoise de légumes

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

Tartelette soufflée au chocolat

Allergènes : 1 - 2 - 3 - 4 - 7 - 9 - 12 - 14

Mercredi 11/11

Restaurant fermé

Jeudi 12/11

Terrine de brochet au beurre blanc

Filet de chevreuil, blinis de Pdt, verrine de purée de légumes de saison

Gratin de poires et pommes aux amandes effilées

Allergènes : 3 - 4 - 7 - 8 - 9 - 12

Vendredi 13/11

Restaurant fermé

Souper d'automne à 19h30

Semaine du 16/11/2020 au 20/11/2020

Lundi 16/11

Soupe de St Jacques et topinambours à l'huile de truffe

Saumon grillé béarnaise sur son lit de légumes sautés, pommes amandine

Crème brûlée à la lavande

Allergènes : 1- 3 - 4- 7 - 8 - 9 - 12 - 14

Mardi 17/11

Minestrone de légumes aux fruits de mer

Carré d'agneau au miel et figues, gâteau de légumes, Pdt truffée

Riz au lait, sauce caramel à la fleur de sel

Allergènes : 1 - 2 - 3 - 4 - 7 - 9 - 12 - 14

Mercredi 18/10

Filet d'agneau et foie gras façon Rossini

Boulettes au citron à l'oriental et tomate gratinée, rizotto aux petits pois

Profiteroles aux poires et amandes grillées

Allergènes : 1- 3 - 5 - 7 - 8 - 12

Jeudi 19/10

Terrine de gibier aux abricots séchés et pistaches

Magret de canard sauce cèpes, gratin dauphinois

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

Allergènes : 1 - 3 - 5- 7 - 8 - 9 - 10 - 12

Vendredi 20/11

Feuilleté de boudin blanc au Chutney de figues et abricots

Paëlla terre et mer

Ile flottante

Allergènes : 1 - 2 - 3 - 7 - 9 - 14

Semaine du 23/11/2020 au 27/11/2020

Lundi 23/11

Consommé de canard avec son toast et rillettes

Tournedos en croûte de basilic, ragoût de légumes au sésame, galette de maïs épicées

Gâteau fourré, glace capuccino, crème anglaise

Allergènes : 1- 3 - 7 - 9 - 11

Mardi 24/11

Gambas aux fruits de la passion

Entrecôte grillée Helder, fagots de haricots, pommes sautées

Vacherin

Allergènes : 3 - 5 - 7 - 10 - 12

Mercredi 25/11

Tartare de thon et rosace de pommes de terre

Navarin d'agneau aux petits navets et Pdt tournées

Tartelette de riz au lait

Allergènes : 1- 3 - 4 - 5 - 7 - 8 - 12

Jeudi 26/11

Beignets de gambas, mayonnaise à la truffe

Mignon et rognon de veau flambés au Pèket, pommes grenaille

Forêt Noire

Allergènes : 1 - 3 - 5- 7 - 9 - 10 - 12

Vendredi 27/11

Salade de lardons aux fines herbes

Bœuf grillé, légumes du sud sautés au beurre d'ail, Pdt grenailles

Café Liégeois

Allergènes : 1 - 3 - 7

Semaine du 30/11/2020 au 04/12/2020

Lundi 30/11

Saumon mariné et omelette de légumes frais

Entrecôte grillée, beurre au pesto

Choux à la crème pâtissière

Allergènes : 1- 3 - 4- 5- 7- 10

Mardi 01/12

Beignets de poisson et scampis au pesto, coulis de tomate

Brochette d'agneau, aubergine, concassé de tomate et feta, rizotto de pâtes grecques aux courgettes

Chocolat aux poires et madeleines, crème anglaise

Allergènes : 1 - 2 - 3 - 4 - 5

Mercredi 02/12

Salade de penne à l'origan et tomates confites

Rouleaux de porc et ananas à l'aigre doux, tombée de poireaux et pommes allumettes

Crème brûlée au chocolat

Allergènes : 1 - 3 7 - 12

Jeudi 03/12

Brochette de ris de veau, sauce choron

Pigeon caramélisé aux épices, paillason de légumes

Glace au chocolat, orange confite à la vanille

Allergènes : 3 - 7 - 9 - 12

Vendredi 04/12

Soupe de Boulgour et ses petits légumes

Filets de plie farcis, Pdt sautées

Charlotte au chocolat

Allergènes : 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 7 - 9 - 10

Semaine du 07/12/2020 au 11/12/2020

Lundi 07/12

Toast aux champignons et son foie gras poêlé

Civet de sanglier aux myrtilles, pommes croquettes

Moelleux au chocolat, crème anglaise

Allergènes : 1 - 2 - 3 - 4 - 7 - 9 - 12 - 14

Mardi 08/12

Filets de dorade aux fines herbes

Magret de canard sauce pimentée au chocolat, polenta

Bavarois vanille, sauce au chocolat

Allergènes : 1 - 3 - 4 - 5 - 7 - 9 - 10 - 12

Mercredi 09/12

Soupe légère aux pois, moules et chair de crabe

Daube de bœuf à l'ancienne, Pdt tournées

Gâteau à la ricotta

Allergènes : 1 - 2 - 3 - 5 - 7 - 8 - 9 - 12 - 14

Jeudi 10/12

Restaurant fermé

Vendredi 11/12

Restaurant fermé