



Graines

de

*Chefs*

ISM Bouillon - RESTAURANT  
d'application

Réservations uniquement au 061/46 63 79  
Les lundis, mardis, jeudis et vendredis de 10 h 30 à 14 h 30  
en périodes scolaires.



L  
U  
N  
D  
I

25 mai : Férié (Lundi de Pentecôte)

1er, 8 & 15 juin : Choix entre les menus 1, 2 et 3

Menu 1

Macédoine de légumes, tomate et mayonnaise

Blanquette de veau au lait de coco, riz pilaf

Crêpes au sucre

Menu 2

Salade de pommes de terre aux herbes et pignons

Estouffade de bœuf

bourguignonne, pommes château Tarte à l'alsacienne

Menu 3

Salade Niçoise vinaigrette

Sauté de veau aux asperges, pommes duchesse

Choux Chantilly 18€

26 mai et 3 juin

Salade César

Pavé de saumon sauce vierge,  
tian de légumes et polenta aux  
herbes

Tarte au sucre

9 et 16 juin

Oeuf poché à la florentine  
Cuisse de lapin aux pruneaux,  
rösti, carotte glacée et fagot  
lardé de haricots

Mousse au chocolat coeur  
praliné

18€





J  
E  
U  
D  
I

21 & 28 mai & 4 juin  
Menu de révision de  
qualification pour les élèves :  
Laisser vous guider par  
l'inspiration des élèves

*28€*

22 mai

Filet de rouget,  
Beurre blanc à l'échalotte,  
Asperges gourmandes

Ou

Filet de sole

Sauce crème de crevettes grises et petits  
légumes

\*\*\*

Coquelet Grand-Mère

Pomme Dauphine aux amandes

Légumes de saison

Ou

Pintadeau rôti

Sauce Provençale

Pomme Dauphine aux amandes

Légumes de saison

\*\*\*

Crêpe façon Mikado

Ou

Tartelette Fraise Rhubarbe

29 mai

Menu de révision de qualification

Laisser vous guider par l'inspiration des  
élèves

5 juin : Restaurant fermé

12 juin : Qualification des élèves - restaurant  
complet

28€

V

E

N

D

R

E

D

I

