

Menus du Restaurant Pédagogique ISM Bouillon

Lundis (menu à 15,00 €)	Mardis (menu à 15,00 €)
<p align="center"><u>13 mai 2024</u></p> <p align="center"><i>Potage du jour</i> ou <i>Asperges à la flamande</i> ... <i>Poulet Grand-Mère ou Vol au vent</i> <i>Salade et pommes frites</i> <i>Choux à la crème</i></p>	<p align="center"><u>14 et 21 mai 2024</u></p> <p align="center"><i>Crème d'asperges</i> ou <i>Macédoine de légumes mayonnaise</i> <i>Estouffade de bœuf bourguignonne</i> <i>Génoise fraises et chantilly</i></p>
<p align="center"><u>27 mai et 03 juin 2024</u></p> <p align="center"><i>Rouleau de printemps</i> <i>Poisson en papillote</i> <i>Pommes au lard</i> <i>Fondue de poireaux et asperges vertes</i> <i>Mousse glacée au citron</i></p>	<p align="center"><u>28 mai 2024</u></p> <p align="center"><i>Quiche Lorraine</i> <i>Hachis Parmentier aux légumes</i> <i>Salade de fruits</i></p>
<p align="center"><u>10 et 17 juin 2024</u></p> <p align="center"><i>Tortellini au pesto de courgettes</i> ou <i>Asperges à la flamande</i> <i>Pavé de saumon en fine croûte d'herbes,</i> <i>Gratin provençal</i> <i>Entremets au fromage blanc et aux fruits rouges</i></p>	<p align="center"><u>04 et 11 juin 2024</u></p> <p align="center"><i>Crème Choisy</i> ou <i>Soufflé au fromage</i> <i>Cheeseburger de l'ISM, sauce tartare,</i> <i>Pommes allumettes,</i> <i>Salade</i> <i>Choux à la crème</i></p>

Jeudis (menus à 25.00 €)	Vendredis (menus à 25.00 €)
<p style="text-align: center;"><u>16 Mai 2024</u></p> <p><i>Filet de poisson, raviole ricotta safran, poireaux, sauce acidulée et safran.</i> ou <i>Poisson du jour, spaghetti de courgettes et carottes, beurre blanc.</i> <i>Couronne d'agneau persillée, wedges de pommes de terre, courgettes et aubergine, gelée de poivrons, tomates cerises, jus d'agneau au beurre.</i> ou <i>Volaille braisée à l'orange et au miso.</i> <i>Forêt Noire revisitée</i> ou <i>Framboises dans un nid de chocolat.</i></p>	<p style="text-align: center;"><u>17 Mai 2025</u></p> <p><i>Filet de poisson, sauce hollandaise, julienne de légumes</i> ou <i>Filet de poisson sauce mousseline, brunoise de légumes</i> ou <i>Asperges à la flamande</i> <i>Pintadeau aux épices, tajine de légumes, pommes de terre suédoise</i> ou <i>Coquelet rôti, risotto au chorizo et sauce façon ratatouille</i> ou <i>Epaule d'agneau rôtie à l'ail et aux herbes, jus réduit, pomme Anna, jardinière de légumes.</i> ... <i>Crêpe Belle-Hélène</i> ou <i>Tarte au chocolat</i> ou <i>Choux farcis</i></p>
<p style="text-align: center;"><u>23 mai 2024</u></p> <p><i>Poisson du jour cuit à la vapeur, poireaux, sauce mousseline</i> ou <i>Entrée du jour</i> <i>Pigeonneau, brocoli, betterave Chioggia, asperge verte, mousseline de patate douce, sauce au vinaigre de framboises</i> ou <i>Magret de canard, sauce aux épices, pommes de terre suédoise, mousseline de poivrons, chou romanesco et brocoli.</i> <i>Tartelette framboises à l'italienne</i> ou <i>Dessert du jour.</i></p> <p style="text-align: center;"><u>30 Mai 2024</u></p> <p><i>Épreuves certificatives :</i></p>	<p style="text-align: center;"><u>24 Mai 2024</u></p> <p><i>Asperges à la flamande</i> <i>Épaule d'agneau rôtie à l'ail et aux herbes, jus réduit, pomme Anna, jardinière de légumes.</i> <i>Dacquoise aux fruits exotiques</i> ou <i>Tartelette aux agrumes</i> ou <i>Profiteroles</i></p> <p style="text-align: center;"><u>31 Mai 2024</u></p> <p><i>Épreuves certificatives</i></p>
<p style="text-align: center;"><u>06 Juin 2024</u></p> <p><i>Menu du jour autour des asperges.</i></p>	<p style="text-align: center;"><u>07 Juin 2024</u></p> <p><i>Banquet Adilux</i></p>