

Madame, Monsieur, Chers Clients,

Nous avons le plaisir de vous annoncer la réouverture de notre **restaurant pédagogique "Le Marillac"** pour l'année scolaire 2021-2022 à partir du 21 septembre 2021.

Suite à la crise sanitaire du Covid-19, nous avons mis en place les mesures nécessaires afin de garantir autant que possible la santé et la sécurité de chacun.

Nous vous rappelons que le port du masque est obligatoire au sein de notre établissement.

Nous veillerons à vous servir au mieux de nos compétences.
Votre présence constituera un précieux encouragement pour nos élèves !

En attendant votre visite, nous vous prions d'accepter, Madame, Monsieur, Chers Clients, nos salutations les plus gastronomiques.

Les élèves et les professeurs de la section
"Restauration" du Collège Roi Baudouin

Menus à 12 € les lundis et vendredis
Menus à 18 € les mardis et jeudis
Comprend une entrée, un plat et un dessert

Restaurant ouvert à partir de **12h30**.

Entrée par le 15 rue du Saphir (proche de la place Meiser)

Pour vos réservations : 02/734.38.85 (secrétariat du Collège) **ou au**
02/743.28.78 (ligne directe accessible entre 10h00 et 14h00).

**Lors des congés scolaires de Toussaint, Noël, Carnaval et Pâques, le restaurant est fermé.
Merci d'en tenir compte dans votre agenda.**

SOIRÉE GASTRONOMIQUE le vendredi 11 février 2022

Vous pouvez consulter nos menus sur notre site internet <http://www.crbtp.be/restaurant/>
Notre adresse e-mail est la suivante : lemarillac@crbtp.be

(Tous les menus sont sous réserve de modifications)

MENUS DES LUNDIS ET VENDREDIS

Menu 1

(Restaurant ouvert les 10-14-17 et 21 janvier 2022)

Quiche aux légumes

Poussin rôti, pommes de terre purée et jardinière de légumes

Glace

Menu 2

(Restaurant ouvert les 24-28-31 janvier et le 4 février 2022)

Pizza aux scampis, salade vinaigrette

Médailon de veau, sauce charcutière, fagotin de haricots, pommes tournées et chicons braisés

Choux à la crème pâtissière

Menu 3

(Restaurant ouvert les 7-18 et 25 février 2022)

Coquille du pêcheur

Carbonnade Flamande et tagliatelles

Crêpes au sucre

Menu 4

(Restaurant ouvert les 7 et 11 mars 2022)

Goujonnettes de poisson, sauce tartare

Jambonnette de volaille, sauce curry et riz

Salade de fruits

Menu 5

(Restaurant ouvert les 14 et 25 mars 2022)

Gnocchis à la Parisienne

Saumon Florentine, sauce vin blanc et pommes duchesse

Génoise aux fruits

ÉVALUATION CERTIFICATIVE
(Restaurant ouvert les 9-13-16-20-23 et 27 mai 2022)

(Menu à finaliser)

Quiche

Viande poêlée, julienne de légumes

Glace et fruits de saison

MENUS DES MARDIS

Menu 1

(Restaurant ouvert le 21 septembre, le 5 octobre, et les 9-16-23 novembre 2021)

Goujonnettes de sole, sauce tartare

Ou

Salade tiède de magret de canard fumé et mangue fraîche

Dos de saumon cuit à l'unilatéral, sauce vierge et légumes provençaux

Ou

Pintadeau rôti sur canapés, jus de viande aux châtaignes, crêpes vonnassiennes et purée de céleri

Paris-Brest

Ou

Sabayon/ Crêpes/ Salade de fruits frais

Menu GIBIER

(Restaurant ouvert le 30 novembre et le 7 décembre 2021)

Menu gibier à déterminer

ÉVALUATION FORMATIVE

(Restaurant ouvert les 11-18 janvier 2022)

Menu à confirmer

Menu 2

(Restaurant ouvert le 25 janvier, les 1^{er}-15 février et le 8 mars 2022)

Quiche aux épinards et saumon

Ou

Duo de croquettes, salade crudités

Blanquette de veau au lait de coco, cromesquis de riz parfumé au gingembre et légumes glacés

Ou

Filet de sole à la Dieppoise

Tarte aux pommes

Ou

Moelleux au chocolat

Ou

Sabayon/ Crêpes/ Salade de fruits frais

ÉVALUATIONS CERTIFICATIVES
(Restaurant ouvert le 19 avril, les 10-17-24-31 mai et le 7 juin 2022)
Menu à confirmer

MENU DES JEUDIS

Menu 1
(Restaurant ouvert les 23-30 septembre, le 7 octobre, et les 18-25 novembre 2021)

Gambas sautées, bisque crémée, bonbons de tomates cerises
Ou

Ris de veau aux champignons des bois

Brochette de Noix de St Jacques lardées, jus de viande corsé et croquant de poireaux
Ou

Magret de canard basse température, sauce Bigarade, Pomme Sarladaise et légumes glacés

Gâteau Opéra-Paris-Brest
Ou

Poire Belle-Hélène
Ou

Sabayon/ Crêpes/ Salade de fruits frais

Menu GIBIER
(Restaurant ouvert les 2-9 décembre 2021)
Menu gibier à déterminer

ÉVALUATION FORMATIVE
(Restaurant ouvert les 13-20 janvier 2022)
Menu à confirmer

Menu 2
(Restaurant ouvert les 3-17-24 février et le 10 mars 2022)

Beignets de crevettes en tempura
Ou

Tatin d'échalotes confites et Crottin de Chavignol

Sole grillée au beurre d'anchois
Ou

Carré d'agneau, croûte d'herbes et légumes primeurs

Tartelette crémeux citron et meringue
Ou

Panacotta au chocolat blanc et sirop de fruits de la passion
Ou

Sabayon/ Crêpes/ Salade de fruits frais

ÉVALUATIONS CERTIFICATIVES
(Restaurant ouvert les 21-28 avril, les 5-12-19 mai et le 2 juin 2022)
Menu à confirmer