

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://crbtp.be>

Notre adresse e-mail est la suivante : lemarillac.2084@ens.irisnet.be

(Tous les menus sont sous réserve de modifications)

MENUS DES LUNDIS

ÉVALUATION CERTIFICATIVE

(Restaurant ouvert les 9-16 et 23 mai 2022)

Quiche au fromage de chèvre et brocolis

Contre filet poêlé, jardinière de légumes, jus brun et pommes duchesses

Tulipe aux fruits rouges, glace et coulis de fruits rouges

MENUS DES MARDIS

ÉVALUATIONS CERTIFICATIVES

(Restaurant ouvert le 19 avril, les 17-24-31 mai 2022)

Goujonnettes de sole, sauce tartare

Potage aux chicons

Quiche aux épinards et saumon

Pintadeau rôti Archiduc, légumes de saison, purée de céleri

Filet de sole Dieppoise, pomme nature

Blanquette de veau, riz pilaf

Dame Blanche

Tarte aux pommes, crème anglaise

Salade de fruits frais

MENU DES JEUDIS

ÉVALUATIONS CERTIFICATIVES

(Restaurant ouvert le 21 avril, les 5-12-19 mai et le 2 juin 2022)

Gambas sautées, bisque crémée, bonbon de tomates cerise

Gaspacho Andalou

Tatin d'échalotes confites et Crottin de Chavignol

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

Sole grillée au beurre d'anchois, légumes et pomme de terre au choix.

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

Poire Belle Hélène

Tartelette au citron meringué

Panna cotta au chocolat blanc et fruits de la passion.

MENUS DES VENDREDIS

ÉVALUATION CERTIFICATIVE

(Restaurant ouvert les 13 et 20 mai 2022)

Scampis panés

Poulet rôti et son jus, frites, salade sauce rémoulade

Fondant au chocolat

ÉVALUATION CERTIFICATIVE
(Restaurant ouvert le 27 mai 2022)

Goujonnette de poisson

Saumon poêlé, fondue de poireaux et purée de pommes de terre

Mousse au chocolat