

Menus des qualifications 2022

Vous trouverez ci-dessous le listing des menus disponibles au sein de notre établissement scolaire concernant les qualifications de cette fin d'année scolaire :

Menus pour la cuisine de collectivité :

Tournai, le 20 avril 2022

A l'ensemble des enseignants du Val Itma

Chers collègues,

Nous avons le plaisir de vous communiquer les menu suivants, proposés par les élèves de 5 et 6P de la section Cuisine de collectivité, pour les mois d'avril et mai.

<i>Lundi 25 Avril</i>	<i>Mercredi 27 Avril</i>
Œufs Monégasques Sauce aigrette ----- Filet de colin Dugléré Pommes Duchesse Ou Pavé de colin Provençal Riz ----- Mousse chocolat blanc	Wok de porc aux petits légumes sautées Plat à emporter au Val-Express Ce jeudi 28 avril
<i>Lundi 02 Mai</i>	<i>Mercredi 04 Mai</i>
Aiguillette de volaille à l'orange ----- Steak au roquefort Tomate grillée Pommes frites ----- Snack : Frites ----- Dame Blanche	Navarin d'agneaux Printanier Pommes persillées Plat à emporter au Val-Express Ce jeudi 05 mai

Lundi 09 Mai	Mercredi 11 Mai
Croustillant au Camembert ----- Suprême de volaille Grand-Mère Ou Suprême de volaille Cressonnière Pommes Sablées ----- Sorbet à l'orange	Qualification 5P. EAC 2 Plat à emporter au Val-Express Ce jeudi 12 Mai
Lundi 16 Mai	Mercredi 18 Mai
Qualification 6P. EAC 4	Qualification 5P. EAC 2 Plat à emporter au Val-Express Ce jeudi 19 mai
Lundi 23 Mai	
Qualification 6P. EAC 4	

Nos heures d'ouverture : 11h50 à 13h30
Prix clients internes : 3,00 € pour le repas, snack : prix 1,00 €
Prix clients externes : 5,00 €
Nos prix à emporter : 3,50 € et 5 50 €
Réservations par mail commandes.bct.hotellerie@valitma.be
Paiement uniquement par carte bancaire

Nous vous remercions d'avance de tout l'intérêt que vous portez à la section.

Sandrine LEBRUN



Cheffe de travaux d'atelier

Pascale GENNOTTE



Directrice

Précédent
Suivant

Menus pour le restaurant didactique :



Tournai, le 26 avril 2022

A l'ensemble des enseignants du Val Itma

Chers collègues

Nous avons le plaisir de vous communiquer les menus et cartes suivants, proposés par

les élèves de 4P hôtellerie

Menus disponibles au restaurant didactiques

les lundis 9 mai et 23 mai 2022

Des couverts extérieurs sont les bienvenus mais 1 table/1 menu, pas de carte.

Menu 1	Menu 2	Menu 3
2 x 4 cts	1 x 4 cts	1 x 4 cts
Oeufs à la russe	Salade niçoise	Tomate monégasque
waterzooi de volaille à la gantoise	blanquette de veau à l'ancienne	carbonnades de boeuf à la flamande
pomme tournée	pomme croquignole	carottes braisées
tarte aux pommes (pâte levée)	chou parisien	pomme frites
		tarte frangipane / poire

les élèves de 5P – 5TQ de la section Hôtellerie

Menus disponibles au restaurant didactique

Menus 1, 2, 3 : les jeudis 28 avril, jeudi 5 mai, mardis 10 et 17 mai 2022

Menus 1, 2 : mardis 24 et 31 mai 2022

Chaque élève sert 2 x 2 couverts, menu identique par table

Menu 1 4cts	Menu 2 4cts	Menu 3 4cts
Velouté Portugais	Velouté Agnès Sorel	Crème Mulligatawny
-	-	-
Nage de poisson sauce Mousseline	Darne de saumon sauce béarnaise pommes tournées	Sole meunière pommes tournées
-	-	-
Carré d'agneau à la Niçoise	Steak flambé au poivre vert haricots verts pommes frites	Côtes de bœuf Helder Pommes Pont-Neuf
-	-	-
Chariot de fromages	Chariot de fromages	Chariot de fromages
-	-	-
Irish coffee OU	Irish coffee OU	Irish coffee OU
Beignet aux pommes	Crêpes Mikado	Crème brûlée

les élèves de 6P – 6TQ de la section Hôtellerie

Carte disponible au restaurant didactique

Les mardi 26 avril et 3 mai

Les jeudis 12 mai et 2 juin 2022

Tables de 2 à 4 cts au choix à la carte

18cts

6x3 mises en bouches

-

6 Bisque aux crevettes

6 Linguines aux coques

6 Sushi

-

6 Filet mignon en croûte, duxelles de champignons pommes cylindre à la crème d'ail

6 Couscous végétarien

6 Selles d'agneau, sauté de légumes provençaux sauce au thym grenailles au romarin

-

6 Sablé millionnaire

6 Mousse au chocolat chaude tuile à l'orange

6 Mille-feuille aux framboises et chantilly

6 Chariot de fromages

Restaurant ouvert de 12h15 à 14h20

Prix clients internes : de 10€ à 15€ (selon le nombre de services)

Prix clients externes : de 15€ à 20€ (selon le nombre de services)

Réservations au 069/23 35 23 ou par mail commandes.bot.hotelierie@valitma.be

Païement uniquement par carte bancaire

Nous vous remercions d'avance de tout l'intérêt que vous portez à la section.

Sandrine LEBRUN



Cheffe de travaux d'atelier

Pascale GENNOTTE



Directrice

Précédent
Suivant