

Menus du mois de Mars et des EAC de Avril, Mai et Juin 2022

Vous trouverez ci-dessous le listing des menus disponibles au sein de notre établissement scolaire durant le mois de Mars 2022 ainsi que ceux des EAC se déroulant en Avril, Mai et Juin :



Chers collègues,

Nous avons le plaisir de vous communiquer le menu suivant, proposé par les élèves de :
3 et 4 P et TQ de la section Hôtellerie.

Menu du lundi 14 mars 2022

Tomates monégasques

Carbonnade de bœuf à la flamande

Carottes braisées

Pomme frites

Tarte Bourdaloue

Clients internes uniquement

Menu servi dès 12h15. Fermeture du restaurant à 14h20

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

Réservations au 069/23 35 23 ou par mail commandes.bct.hotellerie@valitma.be

Paielement uniquement par carte bancaire

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

Sandrine LEBRUN
Cheffe de travaux d'atelier

Pascale GENNOTTE
Directrice

☎ 069 / 890 250

📍 CHAUSSEE DE LILLE, 2
7500 TOURNAI

⚠️ ENTRÉE PAR LA RUE DE LA PRÉVOYANCE





Chers collègues,

Nous avons le plaisir de vous communiquer le menu suivant, proposé par les élèves de :
5P et 5 TQ de la section Hôtellerie, dans le cadre des EAC, UAA.

Menus des mardis 10, 17, 25, 31 mai et des jeudis 28 avril et 5 mai 2022

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

Menu servi dès 12h15. Fermeture du restaurant 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)

Réervations au 069/23 35 23 ou par mail commandes.bct.hotellerie@valitma.be

Paiement uniquement par carte bancaire

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

Sandrine LEBRUN
Cheffe de travaux d'atelier

Pascale GENNOTTE
Directrice

☎ 069 / 890 250

📍 CHAUSSÉE DE LILLE, 2
7500 TOURNAI

⚠️ ENTRÉE PAR LA RUE DE LA PRÉVOYANCE





Chers collègues,

Nous avons le plaisir de vous communiquer le menu suivant, proposé par les élèves de :
6P et 6 TQ de la section Hôtellerie, dans le cadre des EAC, UAA.

Menus des mardis 26 avril et 3 mai et les jeudis 12 mai et 2 juin 2022

Mises en bouche

-

Bisque aux crevettes

Linguines aux coques

Sushi

-

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

Couscous végétarien

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

-

Sablé millionnaire

Mousse au chocolat chaud tulle à l'orange

Mille-feuille aux framboises et chantilly Vegan

Chariot de fromages

Menu servi dès 12h15. Fermeture du restaurant 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.bct.hotellerie@valitma.be

Paiement uniquement par carte bancaire

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

Sandrine LEBRUN

Cheffe de travaux d'atelier

Pascale GENNOTTE

Directrice

☎ 069 / 890 250

📍 CHAUSSEE DE LILLE, 2
7500 TOURNAI

⚠️ ENTRÉE PAR LA RUE DE LA PRÉVOYANCE





Chers collègues,

Nous avons le plaisir de vous communiquer le menu suivant, proposé par les élèves de :
5 et 6P de la section Cuisine de collectivité, pour le mois de mars.

Menus des lundis et mercredis du mois de mars 2022

Lundi 07 Mars

Rillettes de saumon
Ou
Tourte au Reblochon

Waterzooi de poisson
riz
Ou
Filet de cabillaud Bonne Femme
P. nature

Panacotta
Ou
Pudding aux pommes

Mercredi 09 Mars

Potage Parisien

Carbonnades de bœuf
À la Flamande
Pommes Duchesse

**Plat à emporter au Val-Express
Ce jeudi 10 Mars**

Nos heures d'ouverture : 11h50 à 13h30

Prix clients internes : 3,00 € pour le repas, snack : prix 1,00 €

Prix clients externes : 5,00 € **Pour les personnes extérieures Le Covid Safe ticket est obligatoire !!!**

Nos prix à emporter : 3,50 € et 5 50 €

Réervations par mail commandes.bct.hotellerie@valitma.be

Païement uniquement par carte bancaire

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

Sandrine LEBRUN
Cheffe de travaux d'atelier

Pascale GENNOTTE
Directrice

☎ 069 / 890 250

📍 CHAUSSEE DE LILLE, 2
7500 TOURNAI

⚠️ **ENTRÉE PAR LA RUE DE LA PRÉVOYANCE**





Chers collègues,

Nous avons le plaisir de vous communiquer le menu suivant, proposé par les élèves de :
5 et 6P de la section Cuisine de collectivité, pour le mois de mars.

Menus des lundis et mercredis du mois de mars 2022

Lundi 14 Mars

Chèvre chaud Pané
Ou
Œufs cocotte aux lardons

Bœuf Bourguignon
Pommes croquettes
Ou
Bouchée à la Reine
Riz

Cake au chocolat
Crème anglaise
Ou
Brownie aux noix
Crème anglaise

Mercredi 16 Mars

Potage Pierre Legrand

Blanquette de veau à l'ancienne
Riz pilaf

**Plat à emporter au Val-Express
Ce jeudi 17 Mars**

Nos heures d'ouverture : 11h50 à 13h30

Prix clients internes : 3,00 € pour le repas, snack : prix 1,00 €

Prix clients externes : 5,00 € **Pour les personnes extérieures Le Covid Safe ticket est obligatoire !!!**

Nos prix à emporter : 3,50 € et 5 50 €

Réervations par mail commandes.bct.hotellerie@valitma.be

Païement uniquement par carte bancaire

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

Sandrine LEBRUN

Cheffe de travaux d'atelier

Pascale GENNOTTE

Directrice

☎ 069 / 890 250

📍 CHAUSSEE DE LILLE, 2
7500 TOURNAI

⚠️ **ENTRÉE PAR LA RUE DE LA PRÉVOYANCE**





Chers collègues,

Nous avons le plaisir de vous communiquer le menu suivant, proposé par les élèves de :
5 et 6P de la section Cuisine de collectivité, pour le mois de mars.

Menus des lundis et mercredis du mois de mars 2022

Lundi 21 Mars

Salade de Witloof
à l'effeuillée de Flétan

Américain tartare
Salade mixte
Pommes frites

Mousse de fruits rouges

Snack : Frites

Mercredi 28 Mars

Salade Niçoise

Cannellonis bolognaise
Ou
Cannellonis à la Ricotta

Nougat glacé

Snack : Cornet de pâte Bolognaise

Nos heures d'ouverture : 11h50 à 13h30

Prix clients internes : 3,00 € pour le repas, snack : prix 1,00 €

Prix clients externes : 5,00 € **Pour les personnes extérieures Le Covid Safe ticket est obligatoire !!!**

Nos prix à emporter : 3,50 € et 5 50 €

Réservations par mail commandes.bct.hotellerie@valitma.be

Païement uniquement par carte bancaire

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

Sandrine LEBRUN

Cheffe de travaux d'atelier

Pascale GENNOTTE

Directrice

☎ 069 / 890 250

📍 CHAUSSÉE DE LILLE, 2
7500 TOURNAI

⚠️ **ENTRÉE PAR LA RUE DE LA PRÉVOYANCE**





Chers collègues,

Nous avons le plaisir de vous communiquer le menu suivant, proposé par les élèves de :
5 et 6P de la section Cuisine de collectivité, pour le mois de mars.

Menus des lundis et mercredis du mois de mars 2022

Lundi 30 Mars

Potage au cerfeuil

Filet mignon de porc
Aux abricots
Parmentier aux céleris

**Plat à emporter au Val-Express
Ce jeudi 31 Mars**

Nos heures d'ouverture : 11h50 à 13h30

Prix clients internes : 3,00 € pour le repas, snack : prix 1,00 €

Prix clients externes : 5,00 € **Pour les personnes extérieures Le Covid Safe ticket est obligatoire !!!**

Nos prix à emporter : 3,50 € et 5 50 €

Réservations par mail commandes.bct.hotellerie@valitma.be

Païement uniquement par carte bancaire

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

Sandrine LEBRUN
Cheffe de travaux d'atelier

Pascale GENNOTTE
Directrice

☎ 069 / 890 250

📍 CHAUSSEE DE LILLE, 2
7500 TOURNAI

⚠️ **ENTRÉE PAR LA RUE DE LA PRÉVOYANCE**





Chers collègues,

Nous avons le plaisir de vous communiquer le menu suivant, proposé par les élèves de :
5 et 6 P et TQ de la section Hôtellerie.

Menu du 11 mars 2022

BUFFET ITALIEN

Entrées

- Légumes du soleil confits et mozzarella
 - Rouleaux de courgettes, ricotta
 - Rouleaux d'aubergines, ricotta
- Antipasti (olives, tomates séchées, salade d'artichauts)

Les salades composées

- Ratatouille à l'italienne
- Salade rucola (roquette, artichauts, mozzarella, tomates confites, olives)
- Salade ortomare (pousses d'épinard, pommes vertes, crevettes, noix)
- Mini penne au pesto et champignons
 - Salade napolitaine

Les viandes & poissons

- Charcuterie italienne
- Chiffonnade de jambon de parme
- Chiffonnade de Bresaola
- Caponata d'aubergines et oeuf poché
- Médaillon de veau façon Vitello Tonnato

Le plateau de fromages italiens

Les desserts italiens

- Tiramisu
- Mousse au chocolat
- Tartelette au chocolat
- Panna cotta, coulis de mangue
- Sablé façon tatin

Menu servi tous les mardis et jeudis dès 12h30. Fermeture du restaurant 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.bct.hotellerie@valitma.be

Paiement uniquement par carte bancaire

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

Sandrine LEBRUN

Cheffe de travaux d'atelier

Pascale GENNOTTE

Directrice

☎ 069 / 890 250

📍 CHAUSSEE DE LILLE, 2
7500 TOURNAI

⚠️ ENTRÉE PAR LA RUE DE LA PRÉVOYANCE





Chers collègues,

Nous avons le plaisir de vous communiquer le menu suivant, proposé par les élèves de :
5 et 6 P et TQ de la section Hôtellerie.

Carte disponible au restaurant didactique du 07 mars 2022 au 01 avril 2022

Carte 4 : 5P et TQ – Du 07/03/22 au 01/04/22

Spaghetti Napolitaine
Sole meunière
Crème Mulligatawny
~
Navarin d'agneau persillée
Côtes de bœuf Helder pommes pont-neuf
Aile de raie beurre noisette câpres duo de purée
~
Charlotte
Crème brûlée
Pain perdu flambé glace vanille
Fraise selon l'humeur de la salle
Fromages

Menu servi tous les mardis et jeudis dès 12h30. Fermeture du restaurant 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.bct.hotellerie@valitma.be
 Paiement uniquement par carte bancaire

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

Sandrine LEBRUN
Cheffe de travaux d'atelier

Pascale GENNOTTE
Directrice

☎ 069 / 890 250

📍 CHAUSSÉE DE LILLE, 2
7500 TOURNAI

⚠️ ENTRÉE PAR LA RUE DE LA PRÉVOYANCE





Chers collègues,

Nous avons le plaisir de vous communiquer le menu suivant, proposé par les élèves de :
5 et 6 P et TQ de la section Hôtellerie.

Carte disponible au restaurant didactique du 07 mars 2022 au 01 avril 2022

Carte 4 : 6P et TQ – Du 07/03/22 au 01/04/22

MEB: Gaspacho, choix du jour
Sushi
Asperges à la flamande
Linguines aux coques
~
Filet mignon cuisson basse t°, duxelles de champignons, pommes cylindre à la crème d'ail
Couscous végétarien
Selle d'agneau, sauté de légumes provençaux, sauce au thym et grenailles au romarin
~
Mille-feuille aux framboises et chantilly vegan
Maki-frutti
Sablé millionnaire (Twix)
Fraises selon l'humeur

Menu servi tous les mardis et jeudis dès 12h30. Fermeture du restaurant 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.bct.hotellerie@valitma.be
Paiement uniquement par carte bancaire

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

Sandrine LEBRUN
Cheffe de travaux d'atelier

Pascale GENNOTTE
Directrice

☎ 069 / 890 250

📍 CHAUSSEE DE LILLE, 2
7500 TOURNAI

⚠️ ENTRÉE PAR LA RUE DE LA PRÉVOYANCE



Suivant

POUR TOUTE RÉSERVATION

Via le(s) numéro(s) suivant(s) :

069 23 49 44

069 23 35 23

Ou via email :

commandes.bct.hotellerie@valitma.be