

Seraing, le 28/05/26

Madame, Monsieur,
Chers Clients,

**Institut provincial
d'enseignement
secondaire de Seraing**

Avenue du Centenaire
B 4102 SERAING
Tél. : 04 279 39 67
www.provincedeliege.be
0207.725.104
4516229301495

C'est avec grand plaisir que nous vous faisons parvenir les menus de notre restaurant didactique « le Relais de la Province », pour la période de septembre à décembre 2026.

Pour rappel, le prix pour le repas trois services s'élève à 11,50 € pour les agents provinciaux et à 17,50 € pour les extérieurs.

Nous attirons votre attention sur la présence d'éventuels allergènes dans nos plats (voir la liste de l'AFSCA ci-jointe). En dessous de chaque menu figurent les chiffres correspondant à cette liste. Nous vous demandons d'y être attentifs.

Nous nous permettons également de vous rappeler que nous sommes une école et que par conséquent, il ne pourra être apporté aucune modification aux menus proposés.

Nous vous rappelons que notre restaurant est ouvert de **12h05 à 14h30** afin que les élèves puissent se rendre aux cours théoriques.

Pour toute réservation, merci de téléphoner au **04/279 39 67** de 9h30 à 11h15 et de 12h10 à 14h30 ainsi que durant les congés scolaire tous les lundis entre 12 et 14h (merci également de prévenir en cas de désistement au plus tard la veille).

En espérant vous rencontrer très prochainement, nous vous prions, Madame, Monsieur, Chers Clients, de croire à l'assurance de toute notre considération.

Le Directeur adjoint,
GEROUVILLE L.

La Directrice,
BRUNDSEAUX C.

Semaine du 31/08/2026 au 4/09/2026

Lundi 31/08

Restaurant fermé

Mardi 1/09

Restaurant fermé

Mercredi 2/09

Soupe de scampis à la badiane

Dorade royale rôtie, beurre de persil plat, chips de vitelotte

Tarte tatin à la vanille et au caramel laitier, crème anglaise

Allergènes : de 1 à 14

Jeudi 3/09

Tartare de cabillaud, glace à la moutarde à l'ancienne

Tournedos de magret de canard au vieux porto, rosace de pommes de terre

Bavarois au caramel et fleur de sel

Allergènes : de 1 à 14

Vendredi 4/09

Friture de poisson à l'encre de seiche, sauce ailée et pimentée

Conchiglionis farcis, gâteau d'aubergines, coulis de tomates

Tartelette de pignons de pin, glace au café

Allergènes : de 1 à 14

Semaine du 7/09/2026 au 11/09/2026

Lundi 7/09

Restaurant fermé

Mardi 8/09

Restaurant fermé

Mercredi 9/09

Scampis rôtis au lard fumé, polenta à l'encre de seiche, gaufrette de courgettes

Tournedos de bœuf sauce choron, pommes de terre sautées

Crème brûlée aux raisins secs et baba au rhum

Allergènes : de 1 à 14

Jeudi 10/09

Terrine de volaille sauce à l'estragon

Ballotine de pintade farcie au chorizo, pommes de terre soufflées aux légumes

Tuile aux amandes, mousse de ricotta à la fleur d'oranger, sauce au chocolat

Allergènes : de 1 à 14

Vendredi 11/09

Tartare de cabillaud, vinaigrette au vinaigre balsamique

Mignon de porc, rosace d'aubergines et courgettes, patatas bravas

Gâteau aux amandes, noisettes, crème anglaise

Allergènes : de 1 à 14

Semaine du 14/09/2026 au 18/09/2026

Lundi 14/09

Crème de chicons aux crevettes grises

Fricassée de volaille sauce au citron, pommes de terre sautées

Mousse au chocolat noir et caramel au sésame

Allergènes : de 1 à 14

Mardi 15/09

Terrine de poisson sauce tartare, salade de tomates et concombres

Pavé de bœuf sauce poivrade, pommes pompadour

Sablé fin à la mangue, crème fouettée aux fruits de la passion

Allergènes : de 1 à 14

Mercredi 16/09

Croustillant d'escargots et champignons, sauce crème aillée

Carré d'agneau mariné, beignets de purée aux jeunes oignons, sauce au balsamique et romarin

Bavarois acidulé meringué, croquant aux biscuits de Reims, coulis de fruits rouges

Allergènes : de 1 à 14

Jeudi 17/09

Velouté de truite

Filets de plie farcis

Verrine de coco et chocolat blanc

Allergènes : de 1 à 14

Vendredi 18/09

Samosas de légumes et volaille, sauce raita

Mijoté d'agneau aux épices, riz basmati

Mille feuilles de flan au lait de coco

Allergènes : de 1 à 14

Semaine du 21/09/2026 au 25/09/2026

Lundi 21/09

Ballotin d'asperges au jambon d'Ardenne

Loup de mer aux fines herbes et caponata de légumes, tagliatelles al pesto

Sabayon et biscuits aux amandes

Allergènes : de 1 à 14

Mardi 22/09

Gaspacho aux langoustines rôties, fougasse aux olives noires et romarin

Joues de porc braisées aux poivrons et aubergines, croquettes de jambon et fromage

Forêt noire

Allergènes : de 1 à 14

Mercredi 23/09

Brochette de ris de veau sauce hollandaise

Caillé rôtie, flan de chicons, sauce à l'estragon

Crêpe suzette

Allergène : de 1 à 14

Jeudi 24/09

Bisque de homard

Filés de sole farcis à la mousse de saumon, sauce au beurre blanc

Savarin au rhum, citron vert et menthe, crème chantilly

Allergènes : de 1 à 14

Vendredi 25/09

Soupe de seiches

Brochette d'agneau, aubergines, concassé de tomates et feta

Gâteau aux agrumes et cannelle

Allergènes : de 1 à 14

Semaine du 28/09/2026 au 02/10/2026

Lundi 28/09

Soupe au pistou

Pilons de poulet à la pancetta et aux courgettes, risotto aux tomates séchées

Tarte à la crème de ricotta

Allergènes : de 1 à 14

Mardi 29/09

Ballotine de volaille farcie aux fines herbes, salade de haricots et pommes granny smith

Carré d'agneau aux dattes aillées confites, brochette de pommes de terre grenaille

Streudel aux abricots et crème d'amandes, glace à la cannelle

Allergènes : de 1 à 14

Mercredi 30/09

Saint-Jacques panées sur crème de panais

Perche poêlé, champignons sautés, gnocchis et épinards

Cake au chocolat et sorbet à la mangue

Allergènes : de 1 à 14

Jeudi 01/10

Cuisses de grenouille en croûte de sésame, sauce à l'estragon

Carré d'agneau aux pommes de terre confites

Gâteau des neiges au coco, coulis aux fruits de la passion

Allergènes : de 1 à 14

Vendredi 02/10

Tourte à la viande, mesclun sauce vinaigrette

Magret de canard, miel, gingembre et noisettes, polenta frite

Cheesecake, coulis aux fruits de la passion

Allergènes : de 1 à 1

Semaine du 05/10/2026 au 09/10/2026

Lundi 05/10

Curry de crevettes roses au lait de coco

Côtes d'agneau marinées au thym, asperges, gratin dauphinois

Eclair au chocolat et crème anglaise

Allergènes : de 1 à 14

Mardi 06/10

Mousseline de saumon fumé en verrine, tuile au sésame

Châteaubriand de bœuf à la friture de blancs de poireaux

Gâteau de crêpes à l'orange, sauce à la lavande

Allergènes : de 1 à 14

Mercredi 07/10

Brandade de cabillaud à l'houmous aux poivrons

Risotto crémeux au Comté et scampis

Carré de figues fraîches, crème d'amandes, sauce à l'avocat à l'amaretto

Allergènes : de 1 à 14

Jeudi 08/10

Soupe de courgettes, crème au chili et sésame

Pigeon caramélisé aux épices, païlasson de légumes

Charlotte au chocolat

Allergènes : de 1 à 14

Vendredi 09/10

Salade de pommes de terre aux crevettes

Tajine de jarret de veau aux champignons, semoule aromatisée à la menthe et coriandre

Crêpe au mille-trous

Allergènes : de 1 à 14

Semaine du 12/10/2026 au 16/10/2026

Lundi 12/10

Gambas sautées au romarin et piments

Magret de canard sauce aigre douce aux petits oignons glacés, polenta à la sauge

Tartelette à la framboise

Allergènes : de 1 à 14

Mardi 13/10

Panna cotta aux fruits de mercredi

Fricassée de pintade, lardons de magret de canard fumé

Saint-Honoré

Allergènes : de 1 à 14

Mercredi 14/10

Beignets de gambas, mayonnaise à la truffe

Filet de biche rôti, polenta paysanne, gratin de chou-rave

Gâteau à la pomme et glaçage à l'amaretto

Allergènes : de 1 à 14

Jeudi 15/10

Tartare, soufflé et poêlée de Saint-Jacques

Civet de sanglier aux myrtilles et gnocchis de vitelotte

Cake au café et fruits de la passion

Allergènes : de 1 à 14

Vendredi 16/10

Soupe de coques et saumon fumé

Travers de porc laqué, salade verte et maïs

Carré aux noix de pécan

Allergènes : de 1 à 14

Semaine du 02/11/2026 au 06/11/2026

Lundi 02/11

Restaurant fermé

Mardi 03/11

Gambas et champignons eryngii sautés au beurre d'aïl

Jambonneau grillé sauce béarnaise, pommes pont neuf

Mille feuilles au chocolat, crème anglaise

Allergènes : de 1 à 14

Mercredi 04/11

Escalope de foie gras, galette de potimarron, crumble de poires et de pommes

Râblé de lapereau, poêlée de cèpes, pommes de terre sarladaise

Glace au sésame noir

Allergènes : de 1 à 14

Jeudi 05/11

Croquette de saumon fumé et poireaux

Rouleau de veau sur lit de jeunes oignons nouveaux, beurre aux herbes

Tartelette aux figues, glace à la châtaigne

Allergènes : de 1 à 14

Vendredi 06/11

Gambas sautés aux tomates et aux poivrons

Ballotin de volaille farci aux noix, poêlée de lardons et de carottes, sauce au sirop d'érable

Gâteau aux pommes, crème anglaise

Allergènes : de 1 à 14

Semaines du 09/11/2026 au 13/11/2026

Lundi 09/11

Petit filet d'agneau et foie gras façon Rossini

Boulettes au citron à l'oriental et tomate gratinée, risotto aux petits pois

Profiteroles aux poires et amandes grillées

Allergènes : de 1 à 14

Mardi 10/11

Tartelette de chèvre frais à la confiture d'oignons violets, salade de jeunes pousses

Entrecôte aux échalotes, oignons grelots et parmesan, galette de pommes de terre au lard

Choux à la crème, coulis de fruits rouges

Allergènes : de 1 à 14

Mercredi 11/11

Restaurant fermé

Jeudi 12/11

Restaurant fermé

Vendredi 13/11

Sushi et maki de poisson et crevettes

Boeuf tataki, salade de légumes

Crumble de tapioca au lait de coco

Allergènes : de 1 à 14

Semaine du 16/11/2026 au 20/11/2026

Lundi 16/11

Rosace de pommes de terre et tartare de thon

Navarin d'agneau aux petits navets, pommes de terre tournées

Tartelette de riz au lait

Allergènes : de 1 à 14

Mardi 17/11

Velouté d'endives au pain d'épices

Pintade farcie, sauce à la truffe, tagliatelles de légumes, chips de pommes de terre

Galette au pralin

Allergènes : de 1 à 14

Mercredi 18/11

Restaurant fermé

Jeudi 19/11

Restaurant fermé

Vendredi 20/11

Beignets d'huitres, salade de chou coleslaw

Carré d'agneau en croûte d'herbes et légumes oubliés

Irish lemon cake

Allergènes : de 1 à 14

Semaine du 23/11/2026 au 27/11/2026

Lundi 23/11

Salade de penne à l'origan et tomates confites

Rouleau de porc et ananas à l'aigre douce, tombée de poireaux et pommes allumette

Crème brûlée au chocolat

Allergènes : de 1 à 14

Mardi 24/11

Beignets de poisson, scampis au pesto, coulis de tomates

Boeuf bourguignon, pommes de terre sautées au beurre

Frangipane aux fruits rouges, crème anglaise

Allergènes : de 1 à 14

Mercredi 25/11

Carpaccio de Saint-Jacques, glace au foie gras

Tournedos de magret de canard aux figues et pommes de terre soufflées

Baba au rhum

Allergènes : de 1 à 14

Jeudi 26/11

Dos de sandre aux petits escargots, polenta aux lardons et champignons

Filet de biche rôti, sauce moutarde à l'ancienne montée au beurre

Charlotte aux noix, glace au chocolat

Allergènes : de 1 à 14

Vendredi 27/11

Crevettes thaï au basilic

Magret de canard au curry rouge

Riz au lait de coco et compote de caramboles, mandarines au gingembre

Allergènes : de 1 à 14

Semaine du 30/11/2026 au 04/12/2026

Lundi 30/11

Soupe légère aux pois, moules et chair de crabe

Daube de bœuf à l'ancienne, pommes de terre tournées

Gâteau à la ricotta

Allergènes : de 1 à 14

Mardi 01/12

Bouillabaisse

Tournedos de canard aux figues et pommes de chips

Gâteau fourré, glace au cappuccino, crème anglaise

Allergènes : de 1 à 14

Mercredi 02/12

Terrine de faisán aux abricots séchés et pistaches

Magret de canard, gâteau de crêpes au céleri-rave et chicons confits

Trio de chocolat

Allergènes : de 1 à 14

Jeudi 03/12

Javanais de foie gras de canard et jambon cru

Fillets de rouget sur galette de pommes de terre, caramel de balsamique et sirop d'orange

Tarte tatin aux pommes, crème anglaise

Allergènes : de 1 à 14

Vendredi 04/12

Croquette de viande, sauce salsa

Blanquette de poisson et crevettes

Flan de coco et coulis de fruits exotiques

Allergènes : de 1 à 14

Semaine du 07/12/2026 au 11/12/2026

Lundi 07/12

Poisson et fenouil vapeur à la bière blanche

Médailillon de veau, carottes au basilic et gratin savoyard

Crêpe parfumée au Grand Marnier

Allergènes : de 1 à 14

Mardi 08/12

Accras de scampis aux deux sauces

Fricassée de pintade aux champignons des bois

Gâteau opéra

Allergènes : de 1 à 14

Mercredi 09/12

Mousse de poisson en anneaux de courgettes

Carré d'agneau mariné et sabayon d'ail doux, gnocchis aux épinards

Cassata à la sicilienne

Allergènes : de 1 à 14

Jeudi 10/12

Filés de sole aux petits légumes et huîtres au beurre blanc

Ballotin de suprême de pintade, sauce au Riesling, spaetzles poêlés

Gâteau de poires au moelleux au chocolat

Allergènes : de 1 à 14

Vendredi 11/12

Saumon à l'aneth et fenouil sauce moutarde

Cerf sauce brune au poivre vert, polenta, gratin de chou-rave

Amandes et pommes

Allergènes : de 1 à 14

Semaine du 14/12/2026 au 18/12/2026

Lundi 14/12

Soupe de céleri et scampis aromatisés au curry

Ossobuco classico, tagliatelles au beurre

Moelleux au chocolat

Allergènes : de 1 à 14

Mardi 15/12

Croquette aux crevettes

Croustillant de blanc de pintade, sauce au porto rouge, purée de vitelotte à la truffe

Cheesecake aux figues et framboises, coulis de fruits rouges

Allergènes : de 1 à 14

Mercredi 16/12

Terrine de volaille, sauce à l'estragon

Ballotine de pintade farcie au chorizo, pommes de terre soufflées

Tuiles aux amandes, mousse de ricotta à la fleur d'oranger, sauce au chocolat

Allergènes : de 1 à 14

Judi 17/12

Bisque de homard

Filés de sole farcis au saumon, sauce au beurre blanc, polenta de crustacés

Savarin au rhum, citron vert et menthe, crème chantilly

Allergènes : de 1 à 14

Vendredi 18/12

Restaurant fermé