

L'ISA gourmande : Mai 2022

Réservations : Me TESTOLIN B. Cheffe
d'atelier 071/258.233
beatrice.testolin@isagosselies.be

Lundi 02 05 2022

Soupe de concombres et carottes **1€**
Quiche aux asperges Salade et crudités
5,50€
Wok de poulet caramélisé, légumes
croquants et nouilles **5,50€**
Petit gâteau renversé à la rhubarbe **2,50€**
PdJ. : Tartines de fromage blanc et radis
3€

Mardi 03 05 2022

Tarte flambée « l'Alsacienne » **4,50€**
Bouillon des maraîchers **1,00€**
Mixed grill (brochette de dinde, chipolata
de chez nous, lard aux épices) **7,00€**
Sauce gribiche, crudités, pdt au four
Verrine de fraises et sa glace vanille
mentholée **2,50€**
PdJ. : "roulé crème jambon fromage **3€**

Jeudi 05 05 2022

Restaurant fermé

Grève

Vendredi 06 05 2022

Velouté aux petits pois **1€**
Pissaladière et ses crudités **5,50€**
Pâtes : Pasta « all' Amatriciana » (lard,
tomates...) **5€**
Petits farcis Niçois, riz à l'épeautre **5€**
Mousse au chocolat blanc, fruits des bois
2,50€

Sand : Baguette Wellness à la dinde **3€**

Lundi 09 05 2022

Velouté de courgette **1€**
Salade croquante et fondante aux trois
fromages, sirop et poire, petits pains **6€**
00
Magret de canard aux framboises, gratin
dauphinois **7€**
Dame « noire » **2€ 50**
PdJ. : «Salade de la mer crudités » **3€**

Mardi 10 05 2022

Restaurant privatisé

Jeudi 12 05 2022

Restaurant fermé

Formation syndicale

Vendredi 13 05 2022

Minestrone au basilic **1€**
Mousse de jambon à la mozzarella, chips de
betterave, crudités **5,50€**
Poulet Caprese, jeunes carottes et asperges
grillées **6,50€**
Pâtes : Rigatonis aux épinards et haché de
veau **5,50€**
Moelleux au chocolat, cœur aux fraises
2,50€
Sand : Tartine campagnarde au cottage
cheese, radis, herbes, crudités **3€**

Lundi 16 05 2022

Toast Hawaïen crudités **5,50€**
Crème d'asperges **1€**
Bouchée à la reine « revisitée », écrasé de
pomme terre **6€**
Tarte mousseuse aux fraises **2,50€**
PdJ. : Pain farci au saumon fumé et
rondelle de concombre **3€**

Mardi 17 05 2022

Asperges fraîches vertes et blanches à la
flamande, toast et salade de blé **6€**
Crème de cresson et ses quenelles **1€**
Fusilli aux tomates cerises et parmesan **5€**
Soupe glacée de " fraises et rhubarbe "
chantilly **2,50€**
PdJ. : « Pain de mie au saumon fumé et
fromage f.h. » **3€**

Jeudi 19 05 2022

Crème de fanes de carottes au cumin **1€**
Salade au poulet, mangue, avocat,
vinaigrette à la coriandre **5,50€**
Burger de poisson pané sauce tartare,
pommes allumettes **6€**
Raviolis au gorgonzola et aux noix **5€**
Verrine revisitée au citron vert et aux
fraises **2,50€**
Sand : Panini crudités **3€**

Vendredi 20 05 2022

Crème de chou-fleur et céleri-rave **1€**
Piadine Italienne aux légumes grillés,
crudités **5€**
Saltimbocca de cabillaud, purée aux herbes et
crevettes grises **6,50€**
Pâtes : Pennes carbonara **5€**
Virtuoso framboises à l'eau de rose **2,50€**
Sand : Croque- Monsieur scandinave,
crudités **3€**