

L'ISA gourmande :

Le lundi 3 novembre

*Nuggets de Poulet & ses
Crudités sauce Aioli 5€*

Velouté de Maïs 2€

Mac & Cheese 5€

*Pancake revisité Pommes et
Poires caramélisées 3€*

Croque du jour 3.50€

*Réservation par mail
Jusqu'au 2 Novembre*

Le vendredi 7 novembre

*Velouté de Carottes & Salsifis
2€*

*Oeuf moulé sauce Tartare &
Crudités 5€*

*Burger de Saumon & Patates
6.50€*

Gâteau roulé au citron 3€

*Réservation par mail
jusqu'au 5 Novembre*

Le lundi 10 novembre

*Gâteau aux Epinards au
Fromage de Chimay & Crudités
5€*

Velouté de Potimarron 2€

*Parmentier de Bœuf relevé au
curry & courgettes 7€*

Salade de fruits d'Automne 3€

Croque du jour 3.50€

Réservation par mail

Le vendredi 14 novembre

Potage au Potimarron 2€

Salade d'Automne 5€

*Parmentier aux Chicons &
Salades croquantes 7€*

*Tarte Pommes-Poires
« Façon grand-mère » 3 €*

*Réservation par mail
Jusqu'au 12 Novembre*

Réservation : Cheffe d'atelier
beatrice.testolin@isagosselies.be
071 258 223

L'ISA gourmande :

Le lundi 17 novembre

*Velouté de Butternuts et son Pain
Persillé 2€*

*Pennes revisitées Maredsous, dès de
Jambon & ses petits Légumes 6€
Ou la version Végétarienne*

*Poires au sirop & sa boule de glace
Vanille 3€*

Croque du jour 3.50€

*Réservation par mail
Jusqu'au 13 Novembre*

Le vendredi 21 novembre

Fermé

Le lundi 24 novembre

*Bouillon de bœuf avec des Légumes
paysans & son Toast 2€*

*Roulade de Chicons aux gratins &
P de T à l'anglaise persillée 6€*

Tarte aux Pommes couvertes 3€

Croque du jour 3.50€

*Réservation par mail
Jusqu'au 20 Novembre*

Le vendredi 28 novembre

Velouté de Céleri-rave 2€

Baguettes-pizza & Crudités 5€

*Fish & Chips « revisité » Salade
tricolore 7€*

Panna Cotta Fruits Rouges 3 €

*Réservation par mail
Jusqu'au 25 Novembre*

Réservation : Cheffe d'atelier
beatrice.testolin@isagosselles.be
071 258 223