

L'ISA gourmande :

Le lundi 2 Mars

Velouté de Tomate Banane 2€

Pain de Viande Campagnard,
P de 5 Fondantes, Chicons braisés
7€

Croustillons « Comme à la foire »
3€

Croque « Comme à Maredous »
crudités 3.5€

Réservation par mail jusqu'au 28 février
Ou en salle des professeurs

Le Mardi 3 Mars

Potage aux Choux 2€

Sauté de Porc au Spierings,
Bouquetière de Légumes, P de 5
Sautés au Romarin 6€

Tarte au Sucre et sa boule Vanille
3€

Toast miroir et son croustillant 4€

Réservation par mail jusqu'au 28 février
Ou en salle des professeurs

Le jeudi 5 Mars

Crème de légumes verts 2€

Toast au saumon fumé, crudités
4.5€

Hachis Parmentier aux chicons et
lardons, salade croquante 7€

Trifle à la mangue 3€

Réservation par mail jusqu'au 04/03
Ou en salle des professeurs

Le vendredi 6 Mars

Vichyssoise au fromage frais 2€

Quiche Méditerranéenne aux
épinards et feta, crudités 4.5€

Escalope Parmigiana, pommes
grenailles au romarin 7.50€

Vacherin « A ma façon » 3€

Réservation par mail jusqu'au 04/03
Ou en salle des professeurs

Le lundi 9 Mars

Velouté de chou blanc 2€

Cuisse de Poulet déstructurée
Sa Salade Normande & Frites 7€

Mini Gâteau flan aux Poires
Fraîches 3€

Toasts au saumon gratinés crudités
4.0€

Réservation par mail jusqu'au 06/03
Ou en salle des professeurs

Le Mardi 10 Mars

Velouté forestière 2€

Beefburger Sc. au Poivre, Tombé de
Scarole, Pdt pont neuf 7.50€

Merveilleux 3€

Croque du jour 3.50€

Réservation par mail jusqu'au 6/03
Ou en salle des professeurs

Le jeudi 12 Mars

Minestrone 2€

Piaddine aux légumes grillés,
crudités 4.50€

Rigatoni à la sauce Italienne,
Tomates & Aubergines 7€

Tarte Poire-chocolat 3€

Réservation par mail jusqu'au 10/03
Ou en salle des professeurs

Le vendredi 13 Mars

Velouté au Chou Chinois et Curry
Doux 2€

Rouleaux de Printemps, Salade
Fraîcheur 4.50€

Wok de Volaille aux Légumes
Sautés, Riz Basmati 6€

Tartare Exotique & Chocolat
Blanc 3€

Réservation par mail jusqu'au 10/03
Ou en salle des professeurs

Réservation : Cheffe d'atelier
beatrice.testolin@isagosselies.be
071 258 233

L'ISA gourmande :

Janvier Le 16 Mars

Potage Farmentier et son Pain aux Herbes 2€

Rôti de Dindonneau sauce Chasseur, F de F Frite
Bolée de crudités 7€

Beignets à la Pomme 3€

Croque-Monsieur & Crudités 3.5€

Réservation par mail jusqu'au 13 mars
Ou en salle des professeurs

Le lundi 23 Mars

Potage crécy 2€

Sauté de porc pané & Gratin de Tortellini Ricotta et Poireau 6.5€

Tarte au Citron Meringuée 3€

Petits Fains gratinés Jambon-Fromage Crudités 3.5€

Réservation par mail jusqu'au 20 mars
Ou en salle des professeurs

Le Mardi 17 Mars

Crème de cerfeuil 2€

Carbonade de Bœuf sauce des Moines, Carottes Vichy, F de F Grenailles 7€

Tarte au Chocolat et sa Crème Anglaise 3€

Croque Hawaiï crudités 3.5€

Réservation par mail jusqu'au 13 mars
Ou en salle des professeurs

Le Mardi 24 Mars

Soupe de concombres et carottes 2€

Lasagne revisitée au Poisson Blanc et Courgettes 6.5€

Petit Moelleux crème allégée Fruits 3€

Cheese Burger & Crudités 5.5€

Réservation par mail jusqu'au 20 mars
Ou en salle des professeurs

Le jeudi 19 Mars

Velouté Dubarry & son Coulis Persil 2€

Feuilleté Parisien, Crudités 4.5€

Lasagne Printanière (Végé)
Ricotta-Légumes Verts 6.5€

Clafouti aux Abricots 3€

Réservation par mail jusqu'au 17 mars
Ou en salle des professeurs

Le jeudi 26 Mars

Crème de courgettes 2€

Salade printanière 4.5€

Boulettes sauce tomate, pommes allumettes 6.5€

Coupe Crunchy-Caramel 3€

Réservation par mail jusqu'au 25 mars
Ou en salle des professeurs

Le vendredi 20 Mars

Velouté vert, Tuile au Parmesan

Roulade de Bœuf
« A l'Italienne », Crudités 5€

Filet de poulet Caprès, Pomme de Terre Hasselback 6.5€

Verrine de cheesecake aux fruits rouges 3€

Réservation par mail jusqu'au 17 mars

Le vendredi 27 Mars

Velouté au Chou Chinois et Curry Doux 2€

Rouleaux de Printemps, Salade Fraîcheur 4.5€

Wok de Volaille aux Légumes Sautés, Riz Basmati 6€

Tartare Exotique & Chocolat Blanc 3€

Réservation par mail jusqu'au 25 mars
Ou en salle des professeurs

Réservation : Cheffe d'atelier
beatrice.testolin@isagosselies.be
071 258 233