

RESTAURANT PÉDAGOGIQUE ÉDOUARD KRUGER

105, rue Philippe Seguin
30000 NIMES

04 34 28 91 45

04 34 28 91 53

accueil@kruger30.fr



Mars



*Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction de la disponibilité des produits.
Nous vous rappelons que l'IME est fermé les mercredis, les vendredis, les week-ends, les jours fériés et pendant les vacances scolaires.
Il est maintenant obligatoire de signer le registre des entrées lors de votre venue au restaurant.
Le restaurant est fermé pour les vacances d'hiver du 14 au 21 février 2020.*



**RESTAURANT
PÉDAGOGIQUE**
Édouard KRUGER
105, rue Philippe Seguin
30000 NIMES

Restaurant ouvert à partir de 12h15

**RÉSERVATION
OBLIGATOIRE**

04 34 28 91 45

04 34 28 91 53

accueil@kruger30.fr

Menu gourmand à 11€
(entrée, plat, fromage et dessert)

Chers clients,

Le restaurant pédagogique de l'Institut Médico-Professionnel Édouard Kruger est heureux de vous compter parmi ses clients.

En venant prendre vos repas dans ce lieu, vous contribuez à l'éducation et à la formation des jeunes accueillis dans notre institut.

Par ailleurs, chaque repas pris alimente un compte qui leur permet tous les ans de partir en voyage.

Les élèves, l'équipe éducative et le directeur vous remercient de cette contribution qui, nous l'espérons, vous aura apporté satisfaction.

Lundi 2 mars



Potage Dubarry
Magret de canard
Gratin dauphinois
Assiette de fromages
Tarte aux poires

Lundi 9 mars



Carottes râpées à l'orientale
Poulet chasseur
Pomme au four
Assiette de fromage
Coupe liégeoise

Lundi 16 mars



Mesclun au saumon et tomates confites
Fricassée de veau
Penne
Assiette de fromages
Crumble aux pommes

Lundi 23 mars



Salade au chèvre chaud
Cuisse de canard confit
Gratin dauphinois
Assiette de fromages
Fraises chantilly

Mardi 3 mars



Pizza océane
Sauté d'agneau aux légumes
Assiette de fromages
Crème caramel

Mardi 10 mars



Salade de pois chiches au cumin
Sauté de veau
Artichauts et petits pois
Assiette de fromages
Mousse cévenole

Mardi 17 mars



Salade à l'italienne
Bœuf aux olives
Carottes sautées
Assiette de fromages
Gâteau choco/banane

Mardi 24 mars



Salade printanière
Sauté d'agneau aux fèves
Assiette de fromages
Dessert gourmand

Jeudi 5 mars



Haricots verts en salade
Rôti de veau
Aligot
Assiette de fromages
Nougat glacé

Jeudi 12 mars



Bruschetta italienne
Sauté de canard
Purée de céleri
Assiette de fromages
Mousse aux fraises

Jeudi 19 mars



Foies de volaille en salade
Poulet au parmesan tagliatelle
Assiette de fromages
Ananas chantilly

Jeudi 26 mars



Carottes râpées aux raisins secs
Tajine de veau aux pruneaux
Semoule
Assiette de fromage
Fiadone