



RESTAURANT  
PÉDAGOGIQUE  
ÉDOUARD KRUGER

*Établissement de l'Association Cigalières*

105 rue Philippe Seguin  
30000 NÎMES

04 34 28 91 45

04 34 28 91 53

[accueil@kruger30.fr](mailto:accueil@kruger30.fr)

*Nous sommes heureux de vous accueillir  
après plus de deux ans de fermeture.*

*Les menus sont susceptibles d'être modifiés en  
fonction de la disponibilité des produits.*

*Nous vous informons que l'IME est ouvert  
les mardis, les jeudis et les vendredis à midi.  
et fermé les week-ends, les jours fériés et  
vacances scolaires.*





## RESTAURANT PÉDAGOGIQUE

IME Édouard KRUGER

105, rue Philippe Seguin

30000 NIMES

04 34 28 91 45

04 34 28 91 53

Restaurant ouvert à partir de 12h15

### RÉSERVATION OBLIGATOIRE

**Menu Gourmand : 12,50 €**

(entrée, plat, fromage et dessert)

**Menu Bistrot : 10,50 €**

(Entrée et plat chaud / Plat chaud et fromage /  
Plat chaud 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.*

Mardi 4 octobre



Salade grecque  
Moussaka  
Assiette de fromages  
Baklava

Mardi 11 octobre



Mesclun noix roquefort  
Tajine de poulet aux olives  
Semoule  
Assiette de fromage  
Pana cotta aux fruits rouges

Mardi 18 octobre



Carottes à l'orientale  
Curry de volaille  
Riz basmati  
Assiette de fromages  
Compote maison et sa tuile aux amandes

Jeudi 6 octobre



Rillettes de sardines/salade  
verte  
Poulet basquaise  
Boulgour  
Assiette de fromages  
Glace

Jeudi 13 octobre



Salade coleslaw  
Sauté de veau aux carottes  
Pommes de terre vapeur  
Assiette de fromages  
Clafoutis aux pommes

Jeudi 20 octobre



Frisée aux lardons  
Cuisse de lapin dijonnaise  
Tagliatelle  
Assiette de fromages  
Tartelette au chocolat

Vendredi 7 octobre



Quiche au thon  
Filet de colin à la crème  
Tomates provençales  
Assiette de fromages  
Crème brûlée

Vendredi 14 octobre



Betterave en salade  
Dos de cabillaud  
Gratin de chou-fleur  
Assiette de fromages  
Mousse cévenole

Vendredi 21 octobre



Soupe de pois cassés  
Pavé de merlu  
Haricots verts  
Assiette de fromages  
Tarte aux pommes