

RESTAURANT PÉDAGOGIQUE ÉDOUARD KRUGER

105, rue Philippe Seguin
30000 NIMES

04 34 28 91 45

04 34 28 91 53

accueil@kruger30.fr



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
PEDAGOGIQUE**
Édouard KRUGER
105, rue Philippe Seguin
30000 NIMES

Restaurant ouvert à partir de 12h15
RESERVATION 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 3 février



Cassolette savoyarde
Rôti de veau
Gratin d'épinards
Assiette de fromages
Île flottante

Mardi 4 février



Carottes à l'orientale
Tajine de poulet
Semoule
Assiette de fromages
Mousse à la framboise

Jeudi 6 février

PRESTATION
EXTÉRIEURE

Lundi 10 février

COMPLET

Mardi 11 février



Chou blanc au cumin
Magret de canard
Purée de patate douce
Assiette de fromages
Mousse cévenole

Jeudi 13 janvier

JOURNÉE
BANALISÉE

VACANCES D'HIVER
Du jeudi 13 février au soir au vendredi 23 février 2020

Lundi 24 février



Potage aux légumes verts
Pintade sauce salmis
Penne
Assiette de fromages
Forêt noire

Mardi 25 février



Salade océane
Gigot d'agneau
Haricots blancs
Assiette de fromages
Crème caramel

Jeudi 27 février



Tarte à l'oignon
Gratin de poisson
aux épinards
Assiette de fromages
Marinade d'agrumes à la fleur d'oranger