

*Restaurant d'Application  
du Lycée Polyvalent de Kawéni*



**nos Menus**



2020 - 2021

**Les élèves et les professeurs de la section hôtelière du Lycée Polyvalent de Kawéni ont le plaisir de vous communiquer les menus de l'année scolaire 2020/2021.**

**TARIFS 2021**

**Les différentes formules proposées :**

### **Déjeuners**

du lundi au vendredi :

**Menu complet à 18 €\***

(\*sauf menu exceptionnel examen)

### **Dîners**

du lundi au vendredi :

**Menu complet à 28 €\***

(\*sauf menu/soirée thématisé et examen)

### **Formule rapide midi**

**Entrée - plat ou Plat - dessert à 13 €**

**Accueil assuré :**

de 12h00 à 12h30  
pour les déjeuners

de 19h00 à 19h30  
pour les dîners

### **Informations**

Les repas servis correspondent à des objectifs pédagogiques précis, dont le contenu est programmé et la durée imposée par celle des cours. Dans l'intérêt pédagogique des élèves nous demandons de respecter les horaires et **de quitter la table avant 13h45 pour les déjeuners et 21h30 pour les dîners.**

Le restaurant d'application ne peut être assimilé et comparé à un établissement commercial. Il a pour mission de former les élèves au métier de la restauration, de ce fait certaines imperfections peuvent exister.

Les contraintes de fonctionnement sont différentes d'un restaurant traditionnel et la composition des menus peut évoluer en fonction des approvisionnements.

Nous recommandons aux clients soumis à des impératifs (régimes, prescriptions religieuses...) sur certains produits, de bien lire le menu et de prendre des renseignements, le cas échéant, auprès du professeur de restaurant. **À noter que tout souhait particulier nécessite un accord préalable** du Directeur Délégué aux Formations Professionnelles et Technologiques.

### **Réservations**

Les réservations s'effectuent du lundi au vendredi.

Nous rappelons qu'il est préférable de réserver au :

**02 69 62 82 68** ou au **06 39 67 41 33**

ou par mail : **fabien.vannucci@ac-mayotte.fr**

ou sur le site du lycée : **<https://lyc-kaweni.ac-mayotte.fr>**

Dans une optique pédagogique, pour les réservations supérieures à 8 couverts, il vous sera proposé une répartition sur plusieurs tables.

**Le cadre scolaire exige une tenue de ville convenable.**



**CARTES BANCAIRES  
ACCEPTÉES ET À PRIVILEGIER  
AUTANT QUE POSSIBLE**

**Fabien VANNUCCI**  
DDFPT

## Le mot du Proviseur :

---

*Cher(e)s ami(e)s gastronomes,*

*Réserver une table au « Jardin des Saveurs » relève d'une double démarche, altruiste et gustative.*

*- Altruiste, parce que choisir ce lieu de la gastronomie locale c'est permettre à de jeunes professionnels en devenir, d'exercer leur apprentissage sous le regard attentif et les conseils avisés des professeurs construisant leur avenir dans un difficile parcours exigeant qui réclame parfois, à l'égard de nos jeunes, une bienveillante indulgence.*

*- Gustative, parce que franchir les portes du « Jardin des saveurs » c'est aussi pénétrer dans le royaume des sens, s'imprégner d'un lieu magique où se mêlent couleurs subtiles, formes raffinées et parfums délicats.*

*Le « Jardin des Saveurs » constitue indéniablement un voyage unique au centre même de la pédagogie, invitant à une immersion profonde, sans concession, au cœur de ce qui fait la réputation de la gastronomie française, riche de ses terroirs et de ses territoires.*

*Nous vous souhaitons de passer, en notre compagnie et tout particulièrement celle de nos élèves, un très agréable moment de découverte et de détente.*

*Dominique BACHELOT,  
Proviseur*

du mardi 22 septembre  
au vendredi 25 septembre 2020

Mardi 22 septembre midi

Thon à la tahitienne  
-  
Paella  
-  
Café gourmand

Mardi 22 septembre soir

Velouté de champignons  
et sa crème légère à l'aneth  
-  
Poisson à la bordelaise et son riz pilaf  
-  
Gâteau basque, sorbet framboise

Mercredi 23 septembre midi

Feuilleté aux moules  
-  
Boeuf à la bourguignonne  
-  
Tarte aux fruits

Mercredi 23 septembre soir

Salade vosgienne  
-  
Pavé de rumsteak sauce au poivre  
-  
Tarte aux pommes alsacienne

Jeudi 24 septembre midi

ÉLÈVES EN STAGE

Jeudi 24 septembre soir

**La Bretagne**

Rillettes de poisson au combava  
-  
Galette bretonne au saumon, pommes  
grenailles et son beurre blanc acidulé  
-  
Far breton et son sorbet  
à la vanille bourbon

Vendredi 25 septembre midi

ÉLÈVES EN STAGE

Vendredi 25 septembre soir

RESTAURANT FERMÉ

**du mardi 29 septembre  
au vendredi 02 octobre 2020**

Mardi 29 septembre midi

Salade César  
-  
Tartare de bœuf  
-  
Salade de fruits

Mardi 29 septembre soir

Velouté de potiron  
-  
Steack de poisson, sauce vierge  
-  
Profiteroles maison

Mercredi 30 septembre midi

Assiette de cochonaille  
-  
Suprême de volaille à la crème  
-  
Tarte fine aux pommes

Mercredi 30 septembre soir

Gaspacho  
-  
Escalope de volaille, sauce cidre,  
flan de légumes, frites  
-  
Tarte Amandine

Jeudi 1<sup>er</sup> octobre midi

ÉLÈVES EN STAGE

Jeudi 1<sup>er</sup> octobre soir

Salade périgourdine  
-  
Magret de canard, jus corsé,  
pommes sarladaises  
-  
Clafoutis aux cerises

Vendredi 02 octobre midi

ÉLÈVES EN STAGE

Vendredi 02 octobre soir

RESTAURANT FERMÉ

du mardi 06 octobre  
au vendredi 09 octobre 2020

Mardi 06 octobre midi

Salade César  
-  
Tartare de bœuf  
-  
Salade de fruits

Mardi 06 octobre soir

Thon à la tahitienne  
-  
Paella  
-  
Café gourmand

Mercredi 07 octobre midi

Thon à la tahitienne  
-  
Paella  
-  
Café gourmand

Mercredi 07 octobre soir

Quiche au poulet fumé et sa salade  
-  
Dos d'ombrine doré,  
beurre blanc au Noilly Prat,  
mousseline de patates douces  
-  
Tarte Tatin  
ou Poire Belle-Hélène

Jeudi 08 octobre midi

ÉLÈVES EN STAGE

Jeudi 08 octobre soir

Véritable salade strasbourgeoise  
ou Tarte à l'oignon  
-  
Poulet au riesling,  
spaetzles traditionnels,  
sauce moutarde à l'ancienne  
-  
Forêt noire

Vendredi 09 octobre midi

ÉLÈVES EN STAGE

Vendredi 09 octobre soir

RESTAURANT FERMÉ

RESTAURANT FERMÉ  
DU 12 AU 25  
OCTOBRE 2020

**du mardi 27 octobre  
au vendredi 30 octobre 2020**

Mardi 27 octobre midi

Mardi 27 octobre soir

ÉLÈVES EN STAGE

ÉLÈVES EN STAGE

Mercredi 28 octobre midi

Mercredi 28 octobre soir

Salade façon niçoise

-

Magret de canard sauté aux figues,  
gratin dauphinois,  
fagot de haricots verts

-

Tarte à l'alsacienne

Quiche lorraine

-

Choucroute

-

Forêt noire

Jeudi 29 octobre midi

Jeudi 29 octobre soir

Croustillant de chèvre au miel

-

Jalousie de la mer, sauce vin blanc,  
beignet de choux de Chine

-

Verrine de fromage blanc  
aux fruits rouges et son coulis,  
sablé aux amandes

Oeuf en meurette

et son croustillant de parmesan

-

Tartare de boeuf, écrasé de pommes  
de terre à la mimolette

-

Poire Belle-Hélène revisitée

Vendredi 30 octobre midi

Vendredi 30 octobre soir

**Menu d'Halloween**

Velouté de citrouille

-

Parmentier de boudin  
et son poivron momie

-

Carrot cake et pomme d'enfer

RESTAURANT FERMÉ

du mardi 03 novembre  
au vendredi 6 novembre 2020

Mardi 03 novembre midi

Mardi 03 novembre soir

ÉLÈVES EN STAGE

ÉLÈVES EN STAGE

Mercredi 04 novembre midi

Mercredi 04 novembre soir

Feuilleté au fromage, mesclun  
-  
Canard vanille, champignons,  
gratin dauphinois  
-  
Salade de fruits

Vol-au-vent  
-  
Entrecôte grillée, sauce béarnaise,  
pommes sautées  
et papaye au lait de coco  
-  
Tarte noix de coco chocolat,  
crème anglaise et sorbet framboise

Jeudi 05 novembre midi

Jeudi 05 novembre soir

Tartare de crevettes,  
mangues et avocats  
-  
Estouffade de bœuf provençale  
et tagliatelles fraîches  
-  
Tarte au citron

Velouté de champignons  
et sa crème légère à l'aneth  
-  
Poisson à la bordelaise et son riz pilaf  
-  
Gâteau basque, sorbet framboise

Vendredi 06 novembre midi

Vendredi 06 novembre soir

**Alsace-Lorraine**  
Quiche lorraine  
-  
Choucroute de la mer  
-  
Bettelmann aux cerises

RESTAURANT FERMÉ



du mardi 10 novembre  
au vendredi 13 novembre 2020

Mardi 10 novembre midi

Mardi 10 novembre soir

ÉLÈVES EN STAGE

ÉLÈVES EN STAGE

Mercredi 11 novembre midi

Mercredi 11 novembre soir

FÉRIÉ

FÉRIÉ

Jeudi 12 novembre midi

Jeudi 12 novembre soir

Bruschetta tomates, olives et parmesan

-

Pavé de mérrou en croûte de citron  
confit et menthe, ratatouille fine

-

Îles flottantes au miel  
et pistaches grillées

Assiette de charcuterie  
ou Salade César

-

Mi-cuit de thon, sauce vierge,  
risotto au parmesan

-

Profiteroles à la fraise  
et sa crème à l'ylang ylang

Vendredi 13 novembre midi

Vendredi 13 novembre soir

**Sud-Ouest**

Salade landaise

-

Magret de canard,  
pommes sarladaises

-

Clafoutis aux pruneaux et à l'Armagnac

RESTAURANT FERMÉ

du mardi 17 novembre  
au vendredi 20 novembre 2020

Mardi 17 novembre midi

Crevettes sauce cocktail (salle)  
-  
Blanquette de veau  
-  
Tiramisu

Mardi 17 novembre soir

ÉLÈVES EN STAGE

Mercredi 18 novembre midi

Thon à la tahitienne  
-  
Paella  
-  
Café gourmand

Mercredi 18 novembre soir

Salade César  
-  
Papillote de poisson au Noilly Prat  
et julienne de légumes  
-  
Café ou Thé gourmand

Jeudi 19 novembre midi

Tarte fine provençale  
-  
Poulet rôti au citron et au romarin,  
pommes au four zest d'agrumes,  
carottes glacées  
-  
Salade de fruits exotiques

Jeudi 19 novembre soir

ÉLÈVES EN STAGE

Vendredi 20 novembre midi

**PACA**  
Salade niçoise  
-  
Bouillabaisse  
-  
Tarte citron meringuée

Vendredi 20 novembre soir

RESTAURANT FERMÉ

**du mardi 24 novembre  
au vendredi 27 novembre 2020**

**Mardi 24 novembre midi**

Crevettes sauce cocktail (salle)  
-  
Blanquette de veau  
-  
Tiramisu

**Mardi 24 novembre soir**

Assiette de charcuterie  
-  
Magret de canard au miel,  
chutney de litchis et gratin dauphinois  
-  
Crêpes flambées

**Mercredi 25 novembre midi**

ÉLÈVES EN STAGE

**Mercredi 25 novembre soir**

Œufs en meurette  
ou Tartare de viande  
-  
Poulet rôti, purée au comté,  
haricots verts  
-  
Baba au marc  
ou Banana split

**Jeudi 26 novembre midi**

Avocat cocktail  
-  
Pavé de thon basquaise  
-  
Crêpes soufflées au Grand Marnier

**Jeudi 26 novembre soir**

ÉLÈVES EN STAGE

**Vendredi 27 novembre midi**

**Océan Indien**  
Tartare de thon et papaye verte  
-  
Rougail saucisses  
-  
Carpaccio d'ananas au poivre

**Vendredi 27 novembre soir**

RESTAURANT FERMÉ

**du mardi 1<sup>er</sup> décembre  
au vendredi 04 décembre 2020**

**Mardi 1<sup>er</sup> décembre midi**

**Menu à thème : ESPAGNE**

Apéritif Sangria (salle)

-

Gaspacho de légumes

-

Paella

-

Churros

**Mardi 1<sup>er</sup> décembre soir**

Carpaccio de boeuf  
persillade et parmesan

-

Encornets farcis  
au risotto avec champignons  
et son caviar d'aubergine

-

Tiramisu au café bourbon

**Mercredi 02 décembre midi**

ÉLÈVES EN STAGE

**Mercredi 02 décembre soir**

**MENU à 35 € (boissons comprises)**

Foie gras à la muscade, chutney à la figue

-

Darne de poisson sauce rouille

-

Plateau de fromages

-

Bûche de Noël chocolat Baileys

**Jeudi 03 décembre midi**

Salade périgourdine

-

Magret de canard sauce forestière  
pommes Darphin, flan de carottes

-

Mangues flambées accompagnées  
de sa glace, de tuiles dentelles  
et son coulis

**Jeudi 03 décembre soir**

ÉLÈVES EN STAGE

**Vendredi 04 décembre midi**

Salade de camembert rôti

-

Poisson du jour à la Dieppoise

-

Tarte aux pommes et Calvados

**Vendredi 04 décembre soir**

RESTAURANT FERMÉ

**du mardi 08 décembre  
au vendredi 11 décembre 2020**

Mardi 08 décembre midi

Oeufs mimosa  
-  
Bœuf bourguignon  
-  
Assiette de fromages (salle)

Mardi 08 décembre soir

Salade vosgienne  
-  
Pavé de rumsteak sauce au poivre  
-  
Tarte aux pommes alsacienne

Mercredi 09 décembre midi

ÉLÈVES EN STAGE

Mercredi 09 décembre soir

RESTAURANT FERMÉ

Jeudi 10 décembre midi

Méli-mélo tout en couleur  
-  
Crevettes coco gingembre,  
purée de taro au lait de coco  
et gingembre  
-  
Profiteroles au chocolat

Jeudi 10 décembre soir

ÉLÈVES EN STAGE

Vendredi 11 décembre midi

RESTAURANT FERMÉ

Vendredi 11 décembre soir

RESTAURANT FERMÉ

**RESTAURANT FERMÉ  
DU 14 DÉCEMBRE 2020  
AU 10 JANVIER 2021**

**du mardi 12 janvier  
au vendredi 15 janvier 2021**

**Mardi 12 janvier midi**

Quiche lorraine (découpe en salle)  
-  
Poulet basquaise  
-  
Crème brûlée

**Mardi 12 janvier soir**

Croustillant aux fruits de mer  
-  
Magret de canard sauce aigre douce,  
gratin dauphinois  
-  
Tarte aux pommes

**Mercredi 13 janvier midi**

Salade de tomates mozzarella  
-  
Veau Marengo  
-  
Tiramisu du jour

**Mercredi 13 janvier soir**

Buffet de poisson fumé  
-  
Magret de canard au miel,  
chutney de litchis et gratin dauphinois  
-  
Royal au chocolat

**Jeudi 14 janvier midi**

Bouchées de fraises, tomates cerises,  
fromage et réduction  
de vinaigre balsamique  
-  
Entrecôte double Bercy sauce  
marchand de vin, pommes fondantes,  
fagot de haricots verts  
-  
Tiramisu au citron

**Jeudi 14 janvier soir**

Déclinaison de samoussas piments  
farcis, bouchons  
-  
Carry de camarons ou rougail saucisses  
grains rouges et son riz safrané  
-  
Gâteau patates, confiture de mangues  
ou Salade de fruits du moment

**Vendredi 15 janvier midi**

**Viande et charcuterie**

Assiette de jambon du pays  
et mangue  
-  
Rôti de bœuf en croûte  
-  
Pêche Melba

**Vendredi 15 janvier soir**

RESTAURANT FERMÉ

**du mardi 19 janvier  
au vendredi 22 janvier 2021**

**Mardi 19 janvier midi**

Feuilleté au fromage  
-  
Papillote de poisson,  
pommes noisettes, sauce tartare  
-  
Crumble aux pommes

**Mardi 19 janvier soir**

**Menu végétarien**

Salade de légumes aux épices  
-  
Ratatouille provençale  
et ses tagliatelles fraîches  
-  
Tartelette chocolat noir,  
coulis de fruits rouges

**Mercredi 20 janvier midi**

Quiche aux épinards et roquefort  
-  
Poulet rôti, flan de légumes,  
pommes de terre sautées  
-  
Ananas frais

**Mercredi 20 janvier soir**

Poke bowl  
-  
Trilogie du boucher  
-  
Crumble pommes gingembre,  
glace coco et carpaccio ananas

**Jeudi 21 janvier midi**

Quiche au chèvre et tomates séchées  
-  
Mousseline de la mer  
et compotée de fenouil,  
beurre blanc à l'anis  
-  
Pêches flambées, tuiles aux amandes

**Jeudi 21 janvier soir**

Carpaccio de boeuf persillade  
et parmesan  
-  
Encornets farcis au rizotto  
avec champignons et son caviar  
d'aubergine  
-  
Tiramisu au café bourbon

**Vendredi 22 janvier midi**

**Fromage**  
Cromesquis de fromage sur mesclun  
-  
Escalope viennoise,  
tagliatelles au parmesan  
-  
Assiette de fromages

**Vendredi 22 janvier soir**

RESTAURANT FERMÉ



du mardi 26 janvier  
au vendredi 29 janvier 2021

Mardi 26 janvier midi

Feuilleté au fromage  
-  
Papillote de poisson, pommes noisettes,  
sauce tartare  
-  
Crumble aux pommes

Mardi 26 janvier soir

Assiette de charcuterie  
ou Salade César  
-  
Mi-cuit de thon, sauce vierge,  
risotto parmesan  
-  
Profiteroles à la fraise  
et sa crème à l'ylang ylang

Mercredi 27 janvier midi

Trilogie de rillettes de poissons  
-  
Burger de poulet sauce tartare,  
frites  
-  
Poire Belle-Hélène

Mercredi 27 janvier soir

Assiette de charcuterie  
-  
Magret de canard au miel,  
chutney de litchis et gratin dauphinois  
-  
Crêpes flambées

Jeudi 28 janvier midi

Tartare de légumes  
-  
Bavette à l'échalote  
et sa trilogie de légumes  
-  
Moka

Jeudi 28 janvier soir

Soupe mizo  
-  
Déclinaison sushis, sashimis, makis  
-  
Dorayaki et sorbet citron

Vendredi 29 janvier midi

**Menu des épices**  
Rillettes de poisson aux épices  
-  
Poisson du jour sauce curcuma  
-  
Tartare d'ananas rôti au poivre

Vendredi 29 janvier soir

RESTAURANT FERMÉ



**du mardi 02 février  
au vendredi 05 février 2021**

Mardi 02 février midi

Mardi 2 février soir

ÉLÈVES EN STAGE

ÉLÈVES EN STAGE

Mercredi 03 février midi

Mercredi 03 février soir

**Menu végétarien**

Crèmeux de potiron  
à l'essence de pain d'épices

-

Millefeuille d'aubergines au parmesan

-

Banoffee

**BTS BLANC (3 tables de 2) x 3**

Assiette de charcuterie  
ou Goujonnette de poisson sauce tartare

-

Blanquette revisitée ou steak flambé

-

Pavlova banane passion  
ou plateau de fromages

Jeudi 04 février midi

Jeudi 04 février soir

Carpaccio de thon

-

Carré d'agneau en croûte d'épices  
et d'herbes

-

Aumônière de crêpe poire et chocolat

**Soirée Pizza**

Diverses pizzas seront proposées  
accompagnées d'un mesclun de salades,  
vinaigrette à la framboise

-

Moelleux au chocolat, glace vanille

Vendredi 05 février midi

Vendredi 05 février soir

Assiette de poissons fumés  
et beurre de gingembre

-

Papillote de poisson frais  
et légumes croquants

-

Gratin de fruits au sabayon

RESTAURANT FERMÉ

du mardi 09 février  
au vendredi 12 février 2021

Mardi 09 février midi

ÉLÈVES EN STAGE

Mardi 09 février soir

ÉLÈVES EN STAGE

Mercredi 10 février midi

Gambas flambées au cognac  
et sa salade de quinoa gourmand  
-  
Pouet sauté,  
pommes de terre sautées à cru  
-  
Coulant au chocolat

Mercredi 10 février soir

**BTS BLANC (3 tables de 2) x 3**  
Assiette de poisson fumé  
ou Quiche épinard et roquefort  
-  
Blanquette de la mer ou Steak flambé  
-  
Crème brûlée combava  
ou Plateau de fromages

Jeudi 11 février midi

Salade César  
-  
Croustillant de thon  
et de crevettes aux épices  
-  
Pana cotta coco fraise

Jeudi 11 février soir

Briouates au fromage  
ou Maakouda algérienne  
-  
Traditionnel tajine marocain  
-  
Déclinaison de pâtisseries orientales  
et son thé à la menthe

Vendredi 12 février midi

Taboulé aux fruits confits  
-  
Émincé de volaille aux champignons  
-  
Tarte aux pommes alsacienne

Vendredi 12 février soir

RESTAURANT FERMÉ

**du mardi 16 février  
au vendredi 19 février 2021**

Mardi 16 février midi

Mardi 16 février soir

ÉLÈVES EN STAGE

ÉLÈVES EN STAGE

Mercredi 17 février midi

Mercredi 17 février soir

**MENU 1**

Croustillant aux fruits de mer  
-  
Magret de canard sauce aigre douce,  
gratin dauphinois  
-  
Tarte aux pommes

**CCF RESTAURANT (1X2 + 1X3) x 6**

Cocktail de crevettes  
-  
Magret sauté, riz Madras,  
tomates confites  
-  
Assiette de fromages  
ou Choux au citron meringué

Jeudi 18 février midi

Jeudi 18 février soir

Tartare de la mer  
-  
Escalope façon cordon bleu au comté,  
galette de pommes de terre  
Franc-comtoise  
-  
Café ou Thé gourmand (verrine de fruits,  
sablés breton, mini fondant au chocolat)

Salade coleslaw et son bagel au saumon  
-  
Hamburger revisité  
et ses frites de patates douces  
sauce barbecue maison  
-  
Cheese cake patriotique

Vendredi 19 février midi

Vendredi 19 février soir

Gaspacho tomates basilic  
-  
Émincé de volaille aux champignons  
-  
Tarte aux pommes alsacienne

RESTAURANT FERMÉ

du mardi 23 février  
au vendredi 26 février 2021

Mardi 23 février midi

ÉLÈVES EN STAGE

Mardi 23 février soir

ÉLÈVES EN STAGE

Mercredi 24 février midi

**MENU 2**

Croustillant aux fruits de mer

-  
Magret rôti aux pêches,  
flan de légumes

-  
Mousse au chocolat

Mercredi 24 février soir

« **Bistronomique** »

Potage froid Salmojero  
ou Croque-monsieur

-  
Poisson mariné grillé  
ou Poulet grillé

-  
Sélection de glaces avec fruits flambés

Jeudi 25 février midi

Carpaccio de betterave

-  
Papillote de la mer au lait de coco

-  
Baba au rhum  
et salade de fruits

Jeudi 25 février soir

Assortiment de tapas

-  
Paella espagnole

-  
Churros sauce chocolat maison  
ou Crème catalane

Vendredi 26 février midi

Tomates mozzarella au pesto

-  
Émincé de volaille aux champignons

-  
Tarte aux pommes alsacienne

Vendredi 26 février soir

RESTAURANT FERMÉ

RESTAURANT FERMÉ  
DU 1<sup>ER</sup> AU 14  
MARS 2021

**du mardi 16 mars  
au vendredi 19 mars 2021**

**Mardi 16 mars midi**

**Menu brasserie française**

Oeufs mimosa  
-  
Blanquette de volaille, riz madras  
-  
Cocktail Florida et son sorbet

**Mardi 16 mars soir**

Déclinaison de samoussas piments  
farcis, bouchons  
-  
Carry de camarons ou rougail saucisses  
grains rouges et son riz safrané  
-  
Gâteau patates, confiture de mangues  
ou Salade de fruits du moment

**Mercredi 17 mars midi**

ÉLÈVES EN STAGE

**Mercredi 17 mars soir**

Crevettes amoureuses  
ou Fingers de volaille aux épices  
-  
Steak flambé au poivre,  
gratin dauphinois  
ou Pavé de thon à l'unilatérale,  
gratin dauphinois  
-  
Fromages ou Tarte tatin de papaye  
glace coco

**Jeudi 18 mars midi**

Les élèves seront en situation  
d'évaluation, nous vous  
communiquerons les menus  
ultérieurement.

**Jeudi 18 mars soir**

Brioche vapeur " Paw "  
au poulet citronnelle  
-  
Riz cantonais traditionnel  
-  
Déclinaison de gâteaux traditionnels  
chinois

**Vendredi 19 mars midi**

Oeufs mimosa à la betterave  
-  
Côte de boeuf sauce béarnaise  
-  
Fondant au chocolat  
et glace gingembre

**Vendredi 19 mars soir**

RESTAURANT FERMÉ

**du mardi 23 mars  
au vendredi 26 mars 2021**

**Mardi 23 mars midi**

**Menu brasserie française**

Oeufs mimosa  
-  
Blanquette de volaille, riz madras  
-  
Cocktail Florida et son sorbet

**Mardi 23 mars soir**

Déclinaison de samoussas piments  
farcis, bouchons  
-  
Carry de camarons ou rougail saucisses  
grains rouges et son riz safrané  
-  
Gâteau patates, confiture de mangues  
ou Salade de fruits du moment

**Mercredi 24 mars midi**

ÉLÈVES EN STAGE

**Mercredi 24 mars soir**

Tartare de thon citron vert  
-  
Curry de volaille, riz madras,  
légumes confits  
-  
Aumônière aux fruits de saison

**Jeudi 25 mars midi**

Les élèves seront en situation  
d'évaluation, nous vous  
communiquerons les menus  
ultérieurement.

**Jeudi 25 mars soir**

**Menu santé**

Salade de quinoa au bleu et aux noix  
-  
Papillote de poisson aux agrumes,  
ou Steak de soja,  
légumes grillés  
-  
Duo de mousse de fruits de saison

**Vendredi 26 mars midi**

Terrine de poisson crème ciboulette  
-  
Estouffade de boeuf bourguignonne  
-  
Charlotte aux fruits rouges

**Vendredi 26 mars soir**

RESTAURANT FERMÉ

**du mardi 30 mars  
au vendredi 02 avril 2021**

**Mardi 30 mars midi**

Crêpes au fromage  
-  
Magret de canard au poivre vert,  
brochette de légumes,  
écrasé de patates douces  
-  
Pêches flambées, glace vanille

**Mardi 30 mars soir**

Tartare de thon  
-  
Pavé de rumsteak sauce au poivre  
-  
Tarte aux pommes alsacienne

**Mercredi 31 mars midi**

ÉLÈVES EN STAGE

**Mercredi 31 mars soir**

**BTS BLANC (3 tables de 2) x 3**

Quiche au fromage  
ou Cocktail de crevettes  
-  
Escalope de volaille panée, sauce choron,  
ratatouille, pilaf au chorizo  
-  
Café ou Thé gourmand  
ou Fruits Flambés

**Jeudi 1<sup>er</sup> avril midi**

Les élèves seront en situation  
d'évaluation, nous vous  
communiquerons les menus  
ultérieurement.

**Jeudi 1<sup>er</sup> avril soir**

**Menu végétarien**

Salade de légumineuses aux épices  
-  
Ratatouille provençale  
et tagliatelles fraîches  
-  
Tartelette au chocolat  
ou Carpaccio de fruits du moment

**Vendredi 02 avril midi**

Salade piémontaise maison  
-  
Darne de poisson du jour hollandaise  
-  
Brioche en pain perdu  
et coulis de fruits

**Vendredi 02 avril soir**

RESTAURANT FERMÉ



du mardi 06 avril  
au vendredi 09 avril 2021

Mardi 06 avril midi

Avocat crevettes (salle)  
-  
Fajitas  
-  
Despacito chocolat

Mardi 06 avril soir

Tartare de thon  
-  
Pavé de rumsteak sauce au poivre  
-  
Tarte aux pommes alsacienne

Mercredi 07 avril midi

ÉLÈVES EN STAGE

Mercredi 07 avril soir

**BTS BLANC (3 tables de 2) x 3**

Avocat cocktail  
-  
Sélection de pasta  
-  
Profiteroles au chocolat  
ou Flambage de crêpes ou de fruits

Jeudi 08 avril midi

ÉLÈVES EN STAGE

Jeudi 08 avril soir

ÉLÈVES EN STAGE

Vendredi 09 avril midi

ÉLÈVES EN STAGE

Vendredi 09 avril soir

RESTAURANT FERMÉ



**du mardi 13 avril  
au vendredi 16 avril 2021**

**Mardi 13 avril midi**

Tarte fine au chèvre  
-  
Moules au curry  
et frites de fruit à pain  
-  
Crêpes party (salle)

**Mardi 13 avril soir**

Velouté de potiron  
-  
Pavé de poisson sauce vierge  
-  
Profiteroles maison

**Mercredi 14 avril midi**

Salade vosgienne  
-  
Steak sauté à l'échalote,  
chips de bananes,  
écrasé de patates douces  
-  
Pêches flambées sur glace vanille

**Mercredi 14 avril soir**

**CCF**  
**Restaurant (1x2 + 1x3) x 6**  
Quiche au fromage  
-  
Escalope de volaille panée, sauce choron,  
ratatouille, pilaf au chorizo  
-  
Café ou Thé gourmand

**Jeudi 15 avril midi**

ÉLÈVES EN STAGE

**Jeudi 15 avril soir**

**Menu végétarien**  
Salade de légumineuses aux épices  
-  
Ratatouille provençale  
et ses tagliatelles fraîches  
-  
Tartelette chocolat noir,  
coulis de fruits rouges

**Vendredi 16 avril midi**

ÉLÈVES EN STAGE

**Vendredi 16 avril soir**

RESTAURANT FERMÉ

**du mardi 20 avril  
au vendredi 23 avril 2021**

**Mardi 20 avril midi**

Salade de jambon cru  
-  
Poulet roti (découpe en salle),  
gratin dauphinois, haricots verts  
-  
Crème caramel

**Mardi 20 avril soir**

Assortiment de tapas  
-  
Paella espagnole  
-  
Churros sauce chocolat maison  
ou Crème catalane

**Mercredi 21 avril midi**

Potage tomates basilic  
-  
Poulet grillé à l'américaine,  
pommes paille  
-  
Profiteroles chocolat

**Mercredi 21 avril soir**

Goujonnette de mérou sauce tartare  
-  
Blanquette de veau,  
tagliatelles basilic  
-  
Île aux parfums flottante

**Jeudi 22 avril midi**

ÉLÈVES EN STAGE

**Jeudi 22 avril soir**

**Menu végétarien**

Salade de légumineuses aux épices  
-  
Ratatouille provençale  
et ses tagliatelles fraîches  
-  
Tartelette chocolat noir,  
coulis de fruits rouges

**Vendredi 23 avril midi**

ÉLÈVES EN STAGE

**Vendredi 23 avril soir**

RESTAURANT FERMÉ

**du mardi 27 avril  
au vendredi 30 avril 2021**

**Mardi 27 avril midi**

Quiche au fromage

-  
Darne de poisson grillée,  
riz pilaf et ratatouille

-  
Assiette de fruits et son sorbet (salle)

**Mardi 27 avril soir**

**Soirée Pizza**

Diverses pizzas seront proposées  
accompagnées d'un mesclun de salades,  
vinaigrette à la framboise

-  
Moelleux au chocolat, glace vanille

**Mercredi 28 avril midi**

Salade landaise

-  
Darne de poisson, légume de région

-  
Plateau de fromages

**Mercredi 28 avril soir**

Cocktail de crevettes

-  
Magret de canard,  
brochette de légumes grillés,  
pommes dauphine

-  
Assiette de fromages  
ou Pavlova fruits rouges

**Jeudi 29 avril midi**

ÉLÈVES EN STAGE

**Jeudi 29 avril soir**

**Menu végétarien**

Salade de légumineuses aux épices

-  
Ratatouille provençale  
et ses tagliatelles fraîches

-  
Tartelette chocolat noir,  
coulis de fruits rouges

**Vendredi 30 avril midi**

ÉLÈVES EN STAGE

**Vendredi 30 avril soir**

RESTAURANT FERMÉ

**RESTAURANT FERMÉ  
DU 1<sup>ER</sup> AU 16  
MAI 2021**

du mardi 18 mai  
au vendredi 21 mai 2021

Mardi 18 mai midi

Omelette aux fines herbes  
-  
Wok de légumes et poulet  
-  
Assiette de fromages (salle)

Mardi 18 mai soir

Rillettes de poisson au combava  
-  
Galette bretonne au saumon,  
pommes grenailles  
et son beurre blanc acidulé  
-  
Far breton  
et son sorbet à la vanille bourbon

Mercredi 19 mai midi

Salade du pêcheur  
-  
Mini bouille du lagon  
-  
Entremet poire chocolat

Mercredi 19 mai soir

**Menu végétarien**

Salade de légumineuses aux épices  
-  
Ratatouille provençale  
et ses tagliatelles fraîches  
-  
Tartelette chocolat noir,  
coulis de fruits rouges

Jeudi 20 mai midi

Carpaccio de betterave  
-  
Papillote de la mer au lait de coco  
-  
Baba au rhum et salade de fruits

Jeudi 20 mai soir

Menu mahorais revisité  
par nos élèves.

Vendredi 21 mai midi

Féroce d'avocat à la morue  
-  
Goujonnettes de poulet  
sauce américaine  
-  
Profiteroles glacées maison

Vendredi 21 mai soir

RESTAURANT FERMÉ

**du mardi 25 mai  
au vendredi 28 mai 2021**

**Mardi 25 mai midi**

Omelette aux fines herbes  
-  
Wok de légumes et poulet  
-  
Assiette de fromages (salle)

**Mardi 25 mai soir**

Velouté de champignons  
et sa crème légère à l'aneth  
-  
Poisson à la bordelaise et son riz pilaf  
-  
Gâteau basque, sorbet framboise

**Mercredi 26 mai midi**

Gnocchis à la romaine  
-  
Lazagnes  
-  
Assiette gourmande

**Mercredi 26 mai soir**

ÉLÈVES EN STAGE

**Jeudi 27 mai midi**

Carpaccio de betterave  
-  
Papillote de la mer au lait de coco  
-  
Baba au rhum et salade de fruits

**Jeudi 27 mai soir**

Les élèves seront en situation  
d'évaluation, nous vous  
communiquerons les menus  
ultérieurement.

**Vendredi 28 mai midi**

Ceviche de thon à la coco  
-  
Parmentier de confit de canard  
-  
Assortiment de sorbets maison  
et ses langues de chat

**Vendredi 28 mai soir**

RESTAURANT FERMÉ

du mardi 1<sup>er</sup> juin  
au vendredi 04 juin 2021

Mardi 1<sup>er</sup> juin midi

RESTAURANT FERMÉ

Mardi 1<sup>er</sup> juin soir

RESTAURANT FERMÉ

Mercredi 02 juin midi

Acras de morue  
-  
Bouillon thaï au poisson  
-  
Pavlova aux fruits

Mercredi 02 juin soir

**Océan Indien**  
Tartare de thon et papaye verte  
-  
Rougail saucisses  
-  
Carpaccio d'ananas au poivre

Jeudi 03 juin midi

RESTAURANT FERMÉ

Jeudi 03 juin soir

Les élèves seront en situation  
d'évaluation, nous vous  
communiquerons les menus  
ultérieurement.

Vendredi 04 juin midi

Salade méli-mélo  
-  
Blanquette à l'ancienne, riz pilaf  
-  
Crème brûlée maison

Vendredi 04 juin soir

RESTAURANT FERMÉ



*Restaurant d'Application*

*« Jardin des Saveurs »*

*du Lycée Polyvalent de Kawéni*

*Réservations :*

*02 69 62 82 68 ou 06 39 67 41 33*

*Lpo.kaweni@ac-mayotte.fr*