

*Restaurant d'Application*



*Restaurant d'Application*



**Restaurant d'application du Lycée Polyvalent de Kawéni**

Réservations : 0269 62 82 68 ou 0639 67 41 33

[Lpo.kaweni@ac-mayotte.fr](mailto:Lpo.kaweni@ac-mayotte.fr)/[jardindessaveurs@laposte.net](mailto:jardindessaveurs@laposte.net)

**Restaurant d'application du Lycée Polyvalent de Kawéni**

Réservations : 0269 62 82 68 ou 0639 67 41 33

[Lpo.kaweni@ac-mayotte.fr](mailto:Lpo.kaweni@ac-mayotte.fr)/[jardindessaveurs@laposte.net](mailto:jardindessaveurs@laposte.net)

*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 2017/2018*

**CARTES BANCAIRES ACCEPTEES ET A PRIVILEGIER AUTANT QUE POSSIBLE**

**Les différentes formules proposées :**

**Déjeuners du lundi au vendredi : Menu complet à 14 Euros**

(\*sauf menu exceptionnel examen)

**Dîners du lundi au vendredi : Menu complet à 25 Euros\***

(\*sauf menu/soirée thématique et examen)

**Accueil assuré :** De 12h à 12h30 pour les déjeuners

De 19h 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. **A noter que tout souhait particulier nécessite un accord préalable du Directeur Délégué à l'Enseignement Technique et Professionnel.**

**Réservations :** Les réservations s'effectuent du lundi au vendredi. Nous rappelons qu'il est préférable de réserver au : **0 269 62 82 68** ou au **0 639 67 41 33** ou par mail : [jardindessaveurs@laposte.net](mailto:jardindessaveurs@laposte.net)

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.**

Fabien VANNUCCI  
DDEFPT

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 Jardins 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

*Semaine du 25 au 29 septembre 2017*

<i>Lundi 25 septembre midi</i>	<i>Lundi 25 septembre soir</i>
<i>Restaurant fermé</i>	Quiche aux légumes Veau à la provençale Et ses trois purées Crème brûlée
<i>Mardi 26 septembre midi</i>	<i>Mardi 26 septembre soir</i>
<i>Restaurant fermé</i>	Crème chou-fleur Thon tataki Fricassée de volaille, Riz Madras Légumes glacés Crème caramel, assortiment de biscuits
<i>Mercredi 27 septembre midi</i>	<i>Mercredi 27 septembre soir</i>
<i>Restaurant fermé</i>	Nems de crevettes basilic sauce passion Espuma de betterave Brochette de poisson à la provençale Légumes rôtis ou Brochette de canard sauce miel gingembre Écrasée de pommes de terre et petits légumes Tarte au citron revisitée
<i>Jeudi 28 septembre midi</i>	<i>Jeudi 28 septembre soir</i>
<i>Restaurant fermé</i>	<i>Restaurant fermé</i>
<i>Vendredi 29 septembre midi</i>	<i>Vendredi 29 septembre soir</i>
<i>Restaurant fermé</i>	<i>Restaurant fermé</i>

*Semaine du 02 octobre au 06 octobre 2017*

<i>Lundi 02 octobre midi</i>	<i>Lundi 02 octobre soir</i>
Quiche chèvre légumes du soleil Cuisse de poulet sautée champignons, gratin dauphinois Crème brûlée ou Carpaccio d'ananas	Feuilleté de moules aux épices Poulet grillé à l'américaine Riz au lait et coulis de fruits rouges
<i>Mardi 03 octobre midi</i>	<i>Mardi 03 octobre soir</i>
Melon à l'Italienne Poulet rôti et son jus au thym Haricots verts et Tomate à la provençale Pomme au four sauce caramel	Feuilletés divers Croustillant terre et mer Estouffade de bœuf Assortiment de crèmes Assortiment de biscuits
<i>Mercredi 04 octobre midi</i>	<i>Mercredi 04 octobre soir</i>
Melon à l'Italienne Poulet rôti et son jus au thym Haricots verts et Tomate à la provençale Pomme au four sauce caramel	St Jacques juste poêlées Crème de céleri tiède dentelle à l'encre Filet de poisson sauce vierge Mini ratatouille Coulant chocolat
<i>Jeudi 05 octobre midi</i>	<i>Jeudi 05 octobre soir</i>
Quiche de légumes Cuisse de poulet sautée, champignons, Gratin dauphinois Crème brûlée ou Carpaccio d'ananas	<i>Restaurant fermé</i>
<i>Vendredi 06 octobre midi</i>	<i>Vendredi 06 octobre soir</i>
<i>Restaurant fermé</i>	<i>Restaurant fermé</i>

*Semaine du 23 octobre au 27 octobre*

**SEMAINE ITALIENNE**

<i>Lundi 23 octobre midi</i>	<i>Lundi 23 octobre soir</i>
Salade de tomates et Mozzarella ou Asperges rôties au Parmesan  Escalope de veau Milanaise  Tiramisu	Panna cotta au chèvre et courgettes  Osso buco de volaille  « Canolle »
<i>Mardi 24 octobre midi</i>	<i>Mardi 24 octobre soir</i>
Spaghetti Napolitaine  Escalopine alla Milanese  Tiramisu	Minestrone et bruschetta Risotto aux fruits de mers Lapin au citron, Tagliatelles fraîches « Semi-freddo fruits rouges Crostata-di-ricotta »
<i>Mercredi 25 octobre midi</i>	<i>Mercredi 25 octobre soir</i>
Melon à l'Italienne Poulet rôti et son jus au thym Haricots verts et Tomate à la provençale Pomme au four sauce caramel	Soupe minestrone Linguine à l'encre de seiche Lasagnes d'aubergine « Il delizia del piemento al Ameretto è il suo Canolle è gelati salsa di caramell ».
<i>Jeudi 26 octobre midi</i>	<i>Jeudi 26 octobre soir</i>
Salade de tomates et Mozzarella Sauce pistou ou Asperges rôties au Parmesan  Escalope de veau Milanaise  Tiramisu	Quiche au pesto  Escalope de volaille, Tagliatelles aux champignons de Paris  Tiramisu au chocolat
<i>Vendredi 27 octobre midi</i>	<i>Vendredi 27 octobre soir</i>
<b>Restaurant fermé</b>	Bruschetta et boulette parmesan  Filet de dorade olive et basilic  Filet mignon au gorgonzola sauce citron et sa garniture macaroni  Gourmandise Toscane

*Semaine du 30 octobre au 03 novembre*

<i>Lundi 30 octobre midi</i>	<i>Lundi 30 octobre soir</i>
Salade de tomates/ Mozzarella sauce pistou ou Asperges rôties au Parmesan Escalope de veau Milanaise Tiramisu	Salade lyonnaise  Dos d'ombrine doré, beurre blanc au Noilly, mousseline de patates douces  Tarte aux pommes à l'alsacienne, sorbet citron
<i>Mardi 31 octobre midi</i>	<i>Mardi 31 octobre soir</i>
<b>Restaurant fermé</b>	Minestrone et bruschetta Risotto aux fruits de mer Lapin au citron, Tagliatelles fraîches « Semi-freddo fruits rouges Crostata-di-ricotta »
<i>Mercredi 01 novembre midi</i>	<i>Mercredi 01 novembre soir</i>
<b>FERIE</b>	<b>FERIE</b>
<i>Jeudi 02 novembre midi</i>	<i>Jeudi 02 novembre soir</i>
Feuilleté au fromage, mesclun  Poulet rôti, flan de légumes, pommes de terre sautées  Aumônières aux pommes, sauce caramel ou Poire Belle-Hélène	Salade au jambon cru  Poulet rôti, haricots verts, pommes « duchesse »  Crumble aux pommes, gingembre, glace vanille
<i>Vendredi 03 novembre midi</i>	<i>Vendredi 03 novembre soir</i>
<b>Restaurant fermé</b>	Mise en bouche du jour Soupe au pistou Filet de Mahé sauté beurre nantais Ravioles de légumes Elévation chocolat aux fruits rouges

*Semaine du 6 novembre au 10 novembre*

<i>Lundi 06 novembre midi</i>	<i>Lundi 06 novembre soir</i>
<p>Feuilleté au fromage, mesclun Poulet rôti, flan de légumes, Pommes de terre sautées Aumônières aux pommes, Sauce caramel ou Poire Belle-Hélène</p>	<p><b>CCF : 5 tables de 2 pers et 3 tables de 4 pers</b> Œufs sur le plat aux fruits de mer  Entrecôte double grillée sauce béarnaise Pommes croquettes  Tarte aux pommes et caramel</p>
<i>Mardi 07 novembre midi</i>	<i>Mardi 07 novembre soir</i>
<p><i>Restaurant fermé</i></p>	<p><i>Restaurant fermé</i></p>
<i>Mercredi 08 novembre midi</i>	<i>Mercredi 08 novembre soir</i>
<p>Œufs farcis Chimay Filet de poisson Beurre Meunière Légumes du moment Variation de choux</p>	<p>Salade de lentilles et œuf poché  Filet de poisson et petite ratatouille Niçoise ou steak au poivre  Buffet de pâtisseries</p>
<i>Jeudi 09 novembre midi</i>	<i>Jeudi 09 novembre soir</i>
<p>Salade de tomates et Mozzarella sauce pistou ou Asperges rôties au Parmesan  Escalope de veau Milanaise  Tiramisu</p>	<p>Rillettes de saumon  Magret de canard sauce aux cèpes, pommes paillassons de patates douces aux épices  Tartelette citron meringué</p>
<i>Vendredi 10 novembre midi</i>	<i>Vendredi 10 novembre soir</i>
<p><i>Restaurant fermé</i></p>	<p>Mise en bouche du jour  Tarte fine aux légumes et pistou  Jambonnette de volaille aux crevettes Composition de garnitures, jus de volaille  Petit dôme chocolat à l'orange</p>

*Semaine du 13 novembre au 17 novembre*

<i>Lundi 13 novembre midi</i>	<i>Lundi 13 novembre soir</i>
<p>Feuilleté au fromage, mesclun Poulet rôti, flan de légumes, Pommes de terre sautées Aumônières aux pommes, sauce caramel ou Poire Belle-Hélène</p>	<p><b>CCF UFA : 5 tables de 2 pers. et 3 tables de 4 pers</b> Quiche aux légumes Duo Mahé meunière et grillé Sauce mousseline Flan d'épinard Ananas flambé sur glace vanille et tuile aux amandes sauce caramel</p>
<i>Mardi 14 novembre midi</i>	<i>Mardi 14 novembre soir</i>
<p><i>Restaurant fermé</i></p>	<p><i>Restaurant fermé</i></p>
<i>Mercredi 15 novembre midi</i>	<i>Mercredi 15 novembre soir</i>
<p>Quiche Lorraine Contre-filet rôti Jardinière de légumes Poire Belle Hélène</p>	<p>Crème du Barry en capuccino Filet de poisson à la Dieppoise pommes vapeur ou magret de canard à l'orange  Assiette Gourmande</p>
<i>Jeudi 16 novembre midi</i>	<i>Jeudi 16 novembre soir</i>
<p>Feuilleté au fromage, mesclun Poulet rôti, flan de légumes, pommes de terre sautées Aumônières aux pommes, sauce caramel ou Poire Belle-Hélène</p>	<p>Salade vosgienne  Poêlée de crevettes au curry, riz madras  Millefeuille framboise/pistache</p>
<i>Vendredi 17 novembre midi</i>	<i>Vendredi 17 novembre soir</i>
<p><i>Restaurant fermé</i></p>	<p>Mise en bouche du jour Tartare de saumon aux légumes croquants Magret de canard façon Rossini Pruneaux et marrons croquants et gratin de légumes Mousse Grand-Marnier et sorbet à l'orange</p>

*Semaine du 20 novembre au 24 novembre*

<i>Lundi 20 novembre midi</i>	<i>Lundi 20 novembre soir</i>
Salade niçoise ou Fromage de chèvre en brick, mesclun Entrecôte double grillée, beurre Maître d'hôtel, tian de légumes et frites Assiette de fromages Tarte feuilletée aux fruits, coulis	Traditionnelle quiche lorraine ou Assiette de crudités Viennoise de vivaneau, purée de fruits à pain, tartine de légumes au beurre d'anchois Assortiment de petits choux
<i>Mardi 21 novembre midi</i>	<i>Mardi 21 novembre soir</i>
Œufs farcis Chimay Filet de poisson Beurre Meunière Légumes du moment Variation de choux	<b>Restaurant fermé</b>
<i>Mercredi 22 novembre midi</i>	<i>Mercredi 22 novembre soir</i>
<b>Restaurant fermé</b>	Œufs pochés à la bourguignonne Papillote de poisson sauce vin blanc ou poulet à l'estragon Sphère tout chocolat Soupe de fruits
<i>Jeudi 23 novembre midi</i>	<i>Jeudi 23 novembre soir</i>
Salade Niçoise ou Fromage chèvre en brick, mesclun Entrecôte double grillée, beurre Maître d'hôtel, tian de légumes pommes frites Tarte feuilletée aux fruits, coulis	<b>CCF 6 tables de 4 personnes. TCR1</b> Salade de crevettes en tempura Darne de saumon grillée, sauce béarnaise, ratatouille, riz pilaf Paris Brest
<i>Vendredi 24 novembre midi</i>	<i>Vendredi 24 novembre soir</i>
<b>CCF 6 tables de 4 personnes. TCR2</b> Quiche au cheddar, fondue de tomate au cumin (individuel) Darne de saumon et son écrasée de pommes de terre aux herbes, sauce combava Œufs à la neige aux fruits secs et au miel	Tarte chaude chèvre et courgette Râble de lapin farci jus braisé au Beaujolais Gratin de pommes de terre au maroilles et poêlée printanière Crème glacée aux épices et ses blinis avec nougatine au sésame

*Semaine 27 novembre au 01 décembre*

<i>Lundi 27 novembre midi</i>	<i>Lundi 27 novembre soir</i>
Salade niçoise ou Fromage de chèvre en brick, mesclun Entrecôte double grillée, beurre MH, tian de légumes et frites Assiette de fromages Tarte feuilletée aux fruits, coulis	Jalousie aux fruits de mer, coulis de crustacés Escalope de volaille à la crème, Tagliatelles au pesto Tarte fine aux pommes, glace miel/cannelle
<i>Mardi 28 novembre midi</i>	<i>Mardi 28 novembre soir</i>
Quiche Lorraine Contre-filet rôti Jardinière de légumes Poire Belle Hélène	<b>Restaurant fermé</b>
<i>Mercredi 29 novembre midi</i>	<i>Mercredi 29 novembre soir</i>
<b>Restaurant fermé</b>	Quiche chèvre et échalotes confites Côte de bœuf grillée béarnaise Ou filet de poisson farci Miroir aux fruits rouges
<i>Jeudi 30 novembre</i>	<i>Jeudi 30 novembre soir</i>
Salade Niçoise ou Fromage chèvre en brick, mesclun Entrecôte double grillée, beurre Maître d'hôtel, tian de légumes et frites Tarte feuilletée aux fruits, coulis	<b>CCF 5 tables de 4 personnes. TCR1</b> Salade de crevettes en tempura Darne de saumon grillée, sauce béarnaise, ratatouille, riz pilaf Bavarois poire caramel
<i>Vendredi 01 décembre midi</i>	<i>Vendredi 01 décembre soir</i>
<b>CCF 6 tables de 4 personnes. TCR2</b> Tarte fine tomates, chèvre et sa salade Darne de saumon sauce à l'aneth, riz pilaf, gratin à la provençale Crumble exotique (Mangue, passion)	Mise en bouche Bonbons de foie gras Duo du Périgord confiture sucrée salée et gelée royale Croustillant de canard aux épices et pruneaux Sarladaise aux cèpes Tarte aux noix revisitée

**Semaine du 04 décembre au 08 décembre**

<b>Lundi 04 décembre midi</b>	<b>Lundi 04 décembre soir</b>
Gravelax de saumon Soupe de poissons Pavé de bœuf façon Rossini, Confiture d'oignons, chou braisé, purée de céleri Bûche de Noël, truffes	<b>Restaurant fermé</b>
<b>Mardi 05 décembre midi</b>	<b>Mardi 05 décembre soir</b>
<b>MENU DE NOEL</b> Amuse-bouche Assiette de Saumon fumé Magret de Canard au miel et Abricot Pommes Anna Flan de champignons Assiette Gourmande	Gougères variées Œuf poché au saumon fumé blinis Sauce Hollandaise Poulet sauté basquaise Légumes glacés et riz Cassolette de fruits rouges et sabayon au champagne.
<b>Mercredi 06 décembre midi</b>	<b>Mercredi 06 décembre soir</b>
<b>Restaurant fermé</b>	Brouillade d'œufs saumon fumé et asperges vertes Râble de lapereau farci aux châtaignes et foie gras Le Pécher du Marquis et sa crème anglaise pistache. Feuillantine aux framboises
<b>Jeudi 07 décembre midi</b>	<b>Jeudi 07 décembre soir</b>
Soupe de poissons ou Gravelax de saumon Pavé de bœuf façon Rossini, confiture d'oignons, chou braisé, purée de céleri Bûche de Noël, truffes	Foie gras de canard, chutney d'oignons Poulet aux morilles, marrons, pommes « duchesse » Bûche de Noël ananas
<b>Vendredi 08 décembre soir</b>	<b>Vendredi 08 décembre soir</b>
<b>Restaurant fermé</b>	<b>Restaurant fermé</b>

**Tous les élèves et toute l'équipe du Lycée vous souhaitent de bonnes vacances de Noël et vous présentent leurs meilleurs vœux de santé et de bonheur pour la nouvelle année !**

**Semaine du 08 janvier au 12 janvier**

<b>Lundi 08 janvier midi</b>	<b>Lundi 08 janvier soir</b>
<b>Restaurant fermé</b>	Goujonnettes de mérou sauce tartare Traditionnelle blanquette de veau, Tagliatelles au basilic Tarte feuilletée aux fruits
<b>Mardi 09 janvier midi</b>	<b>Mardi 09 janvier soir</b>
Salade de chèvre chaud Pavé du Boucher aux échalotes Flan de légumes pommes Darphin Banana Split	Velouté de légumes Feuilleté d'œufs brouillés Choucroute de poissons Beurre blanc Tarte amandine et boule de glace
<b>Mercredi 10 janvier midi</b>	<b>Mercredi 10 janvier soir</b>
Salade de chèvre chaud Pavé du Boucher aux échalotes Flan de légumes pommes Darphin Banana Split	<b>Restaurant fermé</b>
<b>Jeudi 11 janvier midi</b>	<b>Jeudi 11 janvier soir</b>
Feuilleté aux fruits de mer Poulet rôti Haricots verts, tomates à la provençale et pommes « Dauphine » Carpaccio d'ananas ou Crème caramel, assortiment de biscuits	Tartare de daurade à la passion Jambonnette de volaille aux figues, sauce Madère, semoule aux épices Tarte framboise/pistache
<b>Vendredi 12 janvier midi</b>	<b>Vendredi 12 janvier soir</b>
Œuf cocotte en pomme d'amour Filet d'espardon en écailles de Courgette, riz safrané, petits légumes glacés Crêpes flambées sauce chocolat	Mise en bouche du jour Brochette de crevettes et mini ratatouille Canard aux agrumes sauce aigre douce et sa garniture Fraicheur ananas aux parfums de citron vert et de Téquila



*Semaine du 15 janvier au 19 janvier 2018*

<i>Lundi 15 janvier midi</i>	<i>Lundi 15 janvier soir</i>
Feuilleté aux fruits de mer Poulet rôti Haricots verts, tomate à la provençale et pommes « Dauphines » Carpaccio de fruits ou Crème caramel, assortiment de biscuits	Quiche du pêcheur, Velouté mousseux aux fruits de mer Traditionnel poulet sauté Vallée d'Auge, Riz pilaf Ile flottante aux parfums exotiques
<i>Mardi 16 janvier midi</i>	<i>Mardi 16 janvier soir</i>
Cocktail de crevettes Brochette de la mer Ratatouille minute Choux chantilly	Gougères au fromage Poulet basquaise Tarte amandine aux abricots
<i>Mercredi 17 janvier midi</i>	<i>Mercredi 17 janvier soir</i>
Mousse de chèvre et de légumes sauce Samourai Cuisse de poulet chasseur Légumes de saison Gratin de fruits	<b><i>Restaurant fermé</i></b>
<i>Jeudi 18 janvier midi</i>	<i>Jeudi 18 janvier soir</i>
<b><i>Restaurant fermé</i></b>	Assiette nordique Noix de St Jacques au Chablis, risotto aux champignons TarteTatin
<i>Vendredi 19 janvier midi</i>	<i>Vendredi 19 janvier soir</i>
Risotto à l'aneth et moules frites Ragoût d'épaule d'agneau au miel Assiette de fromages Tarte Bourdaloue	Croustillant de canard au foie gras Beurre de Bourgueil Filet de barracuda sauce exotique Tarte aux légumes Panna cotta poire et crumble

*Semaine du 22 janvier au 26 janvier 2018*

<i>Lundi 22 janvier midi</i>	<i>Lundi 22 janvier soir</i>
Feuilleté aux fruits de mer Poulet rôti Haricots verts, tomate à la provençale et pommes « Dauphine » Carpaccio de fruits ou Crème caramel, assortiment de biscuits	Gratin de moules au curry Carré d'agneau persillé Tian de légumes Tarte fine aux mangues Glace et caramel
<i>Mardi 23 janvier midi</i>	<i>Mardi 23 janvier soir</i>
Mousse de chèvre et de légumes sauce Samourai Cuisse de poulet chasseur Légumes de saison Gratin de fruits	Quiche lorraine Fricassée de volaille à l'ancienne Choux à la crème vanille
<i>Mercredi 24 janvier midi</i>	<i>Mercredi 24 janvier soir</i>
Cocktail de crevettes Brochette de la mer Ratatouille minute Choux chantilly	<b><i>Restaurant fermé</i></b>
<i>Jeudi 25 janvier midi</i>	<i>Jeudi 25 janvier soir</i>
<b><i>Restaurant fermé</i></b>	Feuilleté au jambon Steak à l'échalote, écrasée de patates douces aux épices Aumônière aux fruits sauce chocolat, glace vanille
<i>Vendredi 26 janvier midi</i>	<i>Vendredi 26 janvier soir</i>
Salade du Sud-Ouest Entrecôte double, pommes Pont-Neuf, fondue d'oignons, sauce bordelaise Aumônière aux pommes et son caramel au beurre salé	Filet de dorade en croûte persillé Pavé de Bœuf sauce poivre Flan de légumes et semoule orientale Tarte aux fruits rouges



*Semaine du 29 janvier au 02 février*

<i>Lundi 29 janvier midi</i>	<i>Lundi 29 janvier soir</i>
<i>Restaurant fermé</i>	Assiette nordique Jambonnette et suprême de canetons à l'orange Gratin Bayaldis Pithiviers
<i>Mardi 30 janvier midi</i>	<i>Mardi 30 janvier soir</i>
Crêpes farcies Suprême de poisson et Julienne de légumes Fruits Flambés	<u>CCF 6 tables de 4 pers et 6 tables de 2 pers (accueil à 18 h 45) ICCSR</u> Soupe à l'oignon Parillada de fruits de mer Blanquette de veau, riz et légumes Feuilleté Frangipanier
<i>Mercredi 31 janvier midi</i>	<i>Mercredi 31 janvier soir</i>
Quiche aux champignons Parmentier de canard Salade aux noix Mousse au chocolat	<i>Restaurant fermé</i>
<i>Jeudi 01 février midi</i>	<i>Jeudi 01 février soir</i>
<i>Restaurant fermé</i>	Terrine de poissons aux petits légumes Poulet poché au cidre, pommes sautées, riz madras Fruits flambés, glace vanille
<i>Vendredi 02 février midi</i>	<i>Vendredi 02 février soir</i>
Brick de gambas aux herbes Carangue farcie aux amandes Légumes rôtis Plateau de fromages	Goujonnettes de mérou au sésame Salade croquante de papaye Carré d'agneau en croûte d'herbes et son jus Gratin de pommes de terre façon dauphinois Pain perdu brioché poire pochée et sauce caramel beurre salé

*Semaine du 05 février au 09 février*

<i>Lundi 05 février midi</i>	<i>Lundi 05 février soir</i>
<i>Restaurant fermé</i>	Tartare de thon au citron vert, sablé au parmesan, mayonnaise au curry ou Tartare de bœuf et son mesclun Entrecôte double grillée, sauce béarnaise, pommes sautées et papaye au lait de coco Traditionnel Paris/Brest
<i>Mardi 06 février midi</i>	<i>Mardi 06 février soir</i>
Quiche aux champignons Parmentier de canard Salade aux noix Mousse au chocolat	<u>CCF 6 tables de 4 pers et 6 tables de 2 pers (accueil à 18 h 45) ICCSR</u> Crèmeux de potiron Gaspacho en bavarois et saumon, coulis de poivrons Pavé de bœuf grillé sauce Béarnaise Gratin dauphinois, Poêlée de légumes Millefeuille
<i>Mercredi 07 février midi</i>	<i>Mercredi 07 février soir</i>
Crêpes farcies Suprême de poisson et Julienne de légumes Fruits Flambés	<i>Restaurant fermé</i>
<i>Jeudi 08 février midi</i>	<i>Jeudi 08 février soir</i>
Spirale de magret de canard, roquette, parmesan ou Tartare de poissons Pavé de poisson grillé, sauce béarnaise, et trois purées Buffet de desserts - salade de fruits	<b>Menu brasserie</b> Tartare de poissons Burger de poulet, frites de fruit à pain, Sauce tartare Crème brûlée combava
<i>Vendredi 09 février midi</i>	<i>Vendredi 09 février soir</i>
Salade de foies de volaille au Xérès Duxelles de champignons Filet de poisson façon meunière et sa sauce au thym, accompagné de ses pommes Anna Choux chantilly	Rillettes de saumon et légumes à la grecque sur son mesclun Filet de bar aux moules sauce hollandaise Fenouil en deux façons Cheesecake au Fruits rouges

*Semaine du 12 février au 16 février*

<i>Lundi 12 février midi</i>	<i>Lundi 12 février soir</i>
<b>Restaurant fermé</b>	Tarte aux légumes du moment, coulis aux herbes folles Pintadeau simplement rôti, jus court au thym, duo de songe, légumes du marché Profiteroles au chocolat
<i>Mardi 13 février midi</i>	<i>Mardi 13 février soir</i>
Cake aux olives sauce porto Crevettes au poivre vert Riz pilaf Coupe de glace	Crèmeux de potiron Gaspacho en bavaois et saumon, coulis de poivron Pavé de bœuf grillé sauce Béarnaise Gratin dauphinois, Poêlée de légumes Millefeuille
<i>Mercredi 14 février midi</i>	<i>Mercredi 14 février soir</i>
Assiette de charcuterie Blanquette de veau à l'ancienne Riz pilaf Entremets chocolat Sauce anglaise	<b>Restaurant fermé</b>
<i>Jeudi 15 février midi</i>	<i>Jeudi 15 février soir</i>
Spirale de magret de canard, roquette, parmesan ou Tartare de poisson Pavé de poisson grillé, sauce béarnaise, et trois purées Buffet de desserts - salade de fruits	<b>Menu brasserie</b> Salade de chèvre Moules au curry pommes frites Saint-Honoré aux framboises
<i>Vendredi 16 février midi</i>	<i>Vendredi 16 février soir</i>
Omelette aux fruits de la mer Magret de canard au poivre vert, Pommes croquettes, tian de légumes Crème caramel	Elèves de Terminale Menu 35 euros boissons comprises

*Semaine du 19 février au 23 février*

<i>Lundi 19 février midi</i>	<i>Lundi 19 février soir</i>
Spirale de magret de canard, roquette, parmesan ou Tartare de poisson Pavé de poisson grillé, sauce béarnaise, et trois purées Buffet de desserts - salade de fruits	Œuf mollet Masséna Suprême de Vivaneau à la julienne de légumes et safran Tarte exotique
<i>Mardi 20 février midi</i>	<i>Mardi 20 février soir</i>
Assiette de charcuterie Blanquette de veau à l'ancienne Riz pilaf Entremets chocolat Sauce anglaise	Choux crème et saumon Brochette de gambas en tempura Filet mignon de veau au chou Sauce cacao Polenta aux olives, Tomates à la provençale Bavaois à l'orange
<i>Mercredi 21 février midi</i>	<i>Mercredi 21 février soir</i>
Cake aux olives sauce porto Crevettes au poivre vert Riz pilaf Coupe de glace	<b>Restaurant fermé</b>
<i>Jeudi 22 février midi</i>	<i>Jeudi 22 février soir</i>
Spirale de magret de canard, roquette, parmesan ou Tartare de poisson Pavé de poisson grillé, sauce béarnaise, et trois purées Buffet de desserts - salade de fruits	Gravelax Filet mignon au romarin, tagliatelles de légumes, pommes « Dauphine » Choux garnis aux pommes sauce chocolat
<i>Vendredi 23 février midi</i>	<i>Vendredi 23 février soir</i>
<b>Restaurant fermé</b>	<b>Restaurant fermé</b>

*Semaine du 12 mars au 16 mars*

<i>Lundi 12 mars midi</i>	<i>Lundi 12 mars soir</i>
Carpaccio de poisson, mesclun ou Trilogie autour de la sardine Gigot d'agneau à la menthe, Légumes glacés, tagliatelles Assortiment de choux ou Pomme pochée, pain perdu	Longe de thon rouge juste marinée au gingembre, bohémienne de légumes Curry de volaille, riz madras, légumes confits Aumônières aux fruits de saison
<i>Mardi 13 mars midi</i>	<i>Mardi 13 mars soir</i>
Gougères champignons et fromage Crème poivre vert Fricassée de la mer Riz Arlequin Bananes Flambées	Brighton soup Roast asparagus and cheddar soufflé (Asperges rôties) Rack of lamb with breadcrumbs, mint sauce (Carré d'agneau en panure Sauce menthe) Yorkshire pudding, vegetables Carrot cake and cream cheese
<i>Mercredi 14 mars midi</i>	<i>Mercredi 14 mars soir</i>
Moules marinières Waterzoi de poissons Frites - salade Assortiment de Sorbets	Paupiettes de saumon sauce Nantua Gigue de chevreuil sauce grand veneur Cannellonis champignons et foie gras, marrons à la crème, Fraisier accompagné de son Fondant glacé comme à Passamainty
<i>Jeudi 15 mars midi</i>	<i>Jeudi 15 mars soir</i>
Carpaccio de poisson, mesclun ou Trilogie autour de la sardine Gigot d'agneau à la menthe, Légumes glacés, tagliatelles Assortiment de choux ou Pomme pochée, pain perdu	Tarte fine au chèvre Papillote de poisson au citron, petits pois au chorizo Banoffee
<i>Vendredi 16 mars midi</i>	<i>Vendredi 16 mars soir</i>
Beignet de maïs et ses brèdes Mafana Tresse de poisson à la mahoraise, Bananes grillées, sauce curry Haloua	Mise en bouche du jour Gratin de moules à la chapelure Traditionnel Curry de volaille Cacahuètes et coco - riz basmati Parfait ivoire aux parfums de mangues et abricots

*Semaine du 19 mars au 23 mars*

**SEMAINE NORDIQUE**

<i>Lundi 19 mars midi</i>	<i>Lundi 19 mars soir</i>
<b><u>BRUNCH ANGLOPHONE</u></b> Œufs : brouillés, omelette, au plat, à la coque Haricots blancs à la tomate, charcuterie, poissons fumés, saucisse, mash potatoes Salade de fruits, pan cake	Assiette Nordique Papillote de poissons nordiques et légumes du soleil Cheesecake au limon curl
<i>Mardi 20 mars midi</i>	<i>Mardi 20 mars soir</i>
Moules marinières Waterzoi de poisson Frites - salade Assortiment de Sorbets	Brighton soup Roast asparagus and cheddar soufflé (Asperges rôties) Rack of lamb with breadcrumbs, mint sauce (Carré d'agneau en panure Sauce menthe) Yorkshire pudding, vegetables Carrot cake and cream cheese
<i>Mercredi 21 mars midi</i>	<i>Mercredi 21 mars soir</i>
Gougères champignons et fromage Crème poivre vert Fricassée de la mer Riz Arlequin Bananes flambées	Welsh Rarebit Mixed Salad with smoked fish and spicy lemon dressing Beef Wellington with Madeira and Porto reduction, dauphinoises potatoes Apple crumble, chocolate ginger cake, and rich Vanilla ice cream
<i>Jeudi 22 mars midi</i>	<i>Jeudi 22 mars soir</i>
<b><u>BRUNCH ANGLOPHONE</u></b> Œufs : brouillés, omelette, au plat, à la coque Haricots blancs à la tomate, charcuterie, Poissons fumés, saucisses, mash potatoes Salade de fruits, pan cakes	<b><i>Restaurant fermé</i></b>
<i>Vendredi 23 mars midi</i>	<i>Vendredi 23 mars soir</i>
Tataki de thon mi- cuit aux agrumes Meunière de poisson, sauce vanille passion et ses légumes rôtis Mignardises et pruneaux flambés	Mise en bouche du jour Assiette de poisson fumé Gravelax et blinis Filet de bœuf façon Wellington et sa garniture Tarte renversée fraises et rhubarbe

*Semaine du 26 mars au 30 mars*

<i>Lundi 26 mars midi</i>	<i>Lundi 26 mars soir</i>
<p><b><u>LES HAUTS DE FRANCE</u></b>                      REPAS A LA BIERE                      Flamiche Picarde au Maroilles ou                      Tartine de Maroilles et                      d'endives                      Carbonnade flamande, pommes                      fondantes                      Crumble pommes et spéculoos ou                      Salade de fruits à la bière</p>	<p><i>Restaurant fermé</i></p>
<i>Mardi 27 mars midi</i>	<i>Mardi 27 mars soir</i>
<p><b><i>MENU BRASSERIE</i></b>                      Goujonnettes de poissons sauce tartare                      Contre-filet rôti                      Choucroute de la Mer                      Tarte Bourdaloue</p>	<p><b><u>LES HAUTS DE FRANCE</u></b>                      Soupe au lard                      Poisson en nage de Dunkerque                      Moules frites au Maroilles                      Tartignole en millefeuille</p>
<i>Mercredi 28 mars midi</i>	<i>Mercredi 28 mars soir</i>
<p><b><i>MENU BRASSERIE</i></b>                      Goujonnettes de poissons sauce tartare                      Contre-filet rôti                      Choucroute de la Mer                      Tarte Bourdaloue</p>	<p>Amuse-bouche grecque                      Scandinavie : assiette nordique                      Espagne : épaule d'agneau andalouse                      Terrine de Fruits                      Et la préférée de Brigitte Bardot</p>
<i>Jeudi 29 mars midi</i>	<i>Jeudi 29 mars soir</i>
<p><b><u>LES HAUTS DE FRANCE</u></b>                      Flamiche Picarde ou entrée restaurant                      Carbonnade flamande, pommes fondantes                      Tarte au sucre ou dessert restaurant</p>	<p><i>Restaurant fermé</i></p>
<i>Vendredi 30 mars midi</i>	<i>Vendredi 30 mars soir</i>
<p><b><u>CCF : 12 tables de 2 pers. TCR2</u></b>                      Tartare d'avocat et d'espadon au                      combava                      Magret canard, julienne de légumes                      croustillante, sauce mangue                      Assiette de fromages                      Abricots flambés, glace vanille</p>	<p><b>BTS BLANC</b>                      Mise en bouche du jour                      Rillettes de saumon et légumes à la                      grecque sur son mesclun                      Filet de bar aux moules sauce                      hollandaise                      Fenouil en deux façons                      Velouté de chocolat aux saveurs                      exotiques</p>

*Semaine du 02 avril au 06 avril*

<i>Lundi 2 avril midi</i>	<i>Lundi 2 avril soir</i>
<p><i>Restaurant fermé</i></p>	<p><i>Restaurant fermé</i></p>
<i>Mardi 3 avril midi</i>	<i>Mardi 3 avril soir</i>
<p>Salade du Jardin                      Thon mi- cuit                      Comptée de tomates et son écrasée de                      pommes terre al pesto                      Tarte aux pommes glace vanille et sauce                      caramel</p>	<p><b><u>LES HAUTS DE FRANCE</u></b>                      Soupe au lard                      Poisson en nage de Dunkerque                      Moules frites au Maroilles                      Tartignole en millefeuilles</p>
<i>Mercredi 4 avril midi</i>	<i>Mercredi 4 avril soir</i>
<p>Salade du Jardin                      Thon mi- cuit                      Comptée de tomates et son écrasée de                      pommes terres al pesto                      Tarte aux pommes glace vanille et sauce                      caramel</p>	<p><b><u>CCF : 5 Tables de 4 pers et 5 tables                      de 2 pers. TCSSR</u></b>                      Feuilleté de fruits de mer et mesclun                      Jambonnette de canard ou                      Filet de bar au sésame et pavot                      Dessert suivant l'inspiration des chefs                      en herbe</p>
<i>Jeudi 5 avril midi</i>	<i>Jeudi 5 avril soir</i>
<p>Flamiche Picarde ou entrée restaurant                      Carbonnade flamande, pommes fondantes                      Tarte au sucre ou dessert restaurant</p>	<p><i>Restaurant fermé</i></p>
<i>Vendredi 6 avril midi</i>	<i>Vendredi 6 avril soir</i>
<p><b><u>CCF : 12 tables de 2 pers. TCR2</u></b>                      Salade de crevettes aux agrumes                      Magret canard miel, pommes                      « Duchesse », Légumes croquants                      Assiette de fromages                      Banane flambée</p>	<p><b>BTS BLANC</b>                      Mise en bouche du jour                      Risotto aux asperges vertes                      Pavé de saumon en deux cuissons                      Etuvée de légumes croquants                      Velouté de framboises à la cardamome                      et crème cacao</p>

*Semaine du 09 avril au 13 avril*

<i>Lundi 09 avril midi</i>	<i>Lundi 09 avril soir</i>
<p><b><u>SUD-OUEST</u></b>                      Salade Landaise                      Tartare de poisson                      Magret de canard (découpe salle),                      Sauce roquefort, haricots verts,                      Pommes de terre sarladaises                      Pruneaux flambés ou                      Gâteau aux figues</p>	<p><i>Restaurant fermé</i></p>
<i>Mardi 10 avril midi</i>	<i>Mardi 10 avril soir</i>
<p>Coquille de poissons gratinée                      Pavé de bœuf beurre Maître d'hôtel                      Fagot haricots verts et courgettes farcies                      Tarte en bande</p>	<p><b><u>SUD-OUEST</u></b>                      Tapas variées                      Sauté de crevettes trois diables                      Caille farcie au foie gras, piperade et                      chou braisé                      Cannelés en profiteroles</p>
<i>Mercredi 11 avril midi</i>	<i>Mercredi 11 avril soir</i>
<p>Petite timbale de la mer                      Jambonnette de volaille jus au thym                      Œufs à la neige et petite mousse                      chocolat</p>	<p><b><u>CCF : 5 Tables de 4 pers et 5 tables                      de 2 pers. TCCSR</u></b>                      Bisque de langoustines                      Châteaubriand grillé béarnaise ou                      Ballotine de méro                      Au vin rouge                      Aumônière aux fruits</p>
<i>Jeudi 12 avril midi</i>	<i>Jeudi 2 avril soir</i>
<p><b><u>SUD OUEST</u></b>                      Salade Landaise ou Tartare de poissons                      Magret de canard (découpe salle), sauce                      roquefort, haricots verts, pommes de                      terre sarladaises                      Pruneaux flambés ou Gâteau aux figues</p>	<p><i>Restaurant fermé</i></p>
<i>Vendredi 13 avril midi</i>	<i>Vendredi 13 avril soir</i>
<p><i>Restaurant fermé</i></p>	<p><i>BTS blanc</i></p>

*Semaine du 16 avril au 20 avril*

<i>Lundi 16 avril midi</i>	<i>Lundi 16 avril soir</i>
<p><b><u>SUD OUEST</u></b>                      Salade Landaise                      Tartare de poisson                      Magret de canard (découpe salle),                      Sauce roquefort, haricots verts,                      Pommes de terre sarladaises                      Pruneaux flambés ou                      Gâteau aux figues</p>	<p><b><u>CCF : 5 Tables de 2 pers et 3 tables                      de 4 pers.</u></b>                      Salade Périgourdine                      Estouffade de bœuf Provençale                      Rosace de Tagliatelles                      Tarte Tropicane</p>
<i>Mardi 17 avril midi</i>	<i>Mardi 17 avril soir</i>
<p>Petite timbale de la mer                      Jambonnette de volaille jus au thym                      Œufs à la neige et petite mousse                      chocolat</p>	<p><b><u>SUD-OUEST</u></b>                      Tapas variées                      Sauté de crevettes trois diables                      Caille farcie au foie gras, piperade et                      chou braisé                      Cannelés en profiteroles</p>
<i>Mercredi 18 avril midi</i>	<i>Mercredi 18 avril soir</i>
<p>Coquille de poissons gratinée                      Pavé de bœuf beurre Maître d'hôtel                      Fagot haricots verts et courgettes farcies                      Tarte en bande</p>	<p>Menu créé par les élèves                      « LA CUISINE AU FROMAGE »</p>
<i>Jeudi 19 avril midi</i>	<i>Jeudi 19 avril soir</i>
<p><b><u>SUD OUEST</u></b>                      Salade Landaise ou Tartare de poisson                      Magret de canard (découpe salle), sauce                      roquefort, haricots verts, pommes de                      terre sarladaises                      Pruneaux flambés ou Gâteau aux figues</p>	<p><b><u>CCF : 12 Tables de 2 pers. TCR1</u></b>                      Quiche au fromage                      Magret de canard sauce poivre vert,                      Brochette de légumes, écrasée de                      pomme de terre                      Assiette de fromages                      Panna cotta au lait de coco coulis de                      passion gingembre</p>
<i>Vendredi 20 avril midi</i>	<i>Vendredi 20 avril soir</i>
<p><i>Restaurant fermé</i></p>	<p><i>BTS Blanc</i></p>

*Semaine du 23 avril au 27 avril*

<i>Lundi 23 avril midi</i>	<i>Lundi 23 avril soir</i>
Tartare de poisson, julienne de Papaye ou Avocat crevettes, sauce cocktail Duo terre et mer en brochette, Mataba, riz Bananes flambées ou Beignets de fruits - glace vanille bourbon	<b>Restaurant fermé</b>
<i>Mardi 24 avril midi</i>	<i>Mardi 24 avril soir</i>
Omelette aux fruits de mer Navarin aux légumes Tarte au chocolat	<b>OCEAN INDIEN</b> Amuse-bouche : Beignets de fruits à pain Achards papaye, agrumes et crevettes. Pavé de mérou rôti, Beurre blanc Rougail de bilimbis, riz Entremets passion
<i>Mercredi 25 avril midi</i>	<i>Mercredi 25 avril soir</i>
Coquille de poissons gratinée Pavé de bœuf beurre Maître d'hôtel Fagot haricots verts et courgettes farcies Tarte en bande	<b>MENU DES ILES</b>
<i>Jeudi 26 avril midi</i>	<i>Jeudi 26 avril soir</i>
Tartare de poisson, julienne de Papaye ou Avocat crevettes, sauce cocktail Duo terre et mer en brochette Mataba, Riz Bananes flambées ou Beignets de fruits glace vanille bourbon	<b>CCF : 10 Tables de 2. TCR1</b> Quiche au fromage Magret de canard sauce poivre vert, Brochettes de légumes, écrasée de pommes de terre Assiette de fromages Panna cotta au lait de coco coulis de passion gingembre
<i>Vendredi 27 avril midi</i>	<i>Vendredi 27 avril soir</i>
<b>FERIE</b>	<b>FERIE</b>

*Semaine du 30 avril au 04 mai*

<i>Lundi 30 avril midi</i>	<i>Lundi 30 avril soir</i>
Tartare de poisson, julienne de Papaye ou Avocat crevettes, sauce cocktail Duo terre et mer en brochette Mataba, riz Bananes flambées ou Beignets de fruits glace vanille bourbon	<b>CCF : 5 Tables de 2 pers et 3 tables de 4 pers.</b> Soupe de poissons « façon bouillabaisse » Côte de bœuf grillée sauce Choron Gratin de pommes de terre savoyard Crème caramel et biscuit
<i>Mardi 01 mai midi</i>	<i>Mardi 01 mai soir</i>
<b>FERIE</b>	<b>FERIE</b>
<i>Mercredi 02 mai midi</i>	<i>Mercredi 02 mai soir</i>
Omelette aux fruits de mer Navarin aux légumes Tarte au chocolat	Ravioles de crevettes Carré d'agneau en croûte ou Tronçons de poisson en fine croûte Symphonie autour du citron
<i>Jeudi 03 mai midi</i>	<i>Jeudi 03 mai soir</i>
Tartare de poisson, julienne de Papaye ou Avocat crevettes, sauce cocktail Duo terre et mer en brochette Mataba, riz Bananes flambées ou Beignets de fruits glace vanille bourbon	Menu Saveurs locales
<i>Vendredi 04 mai midi</i>	<i>Vendredi 04 mai soir</i>
<b>Restaurant fermé</b>	<b>Restaurant fermé</b>

Semaine du 14 mai au 18 mai

<i>Lundi 14 mai midi</i>	<i>Lundi 14 mai soir</i>
<b>Menu révision</b>	Foie gras au Sauternes sur son mesclun Méroü soufflé au Champagne Flan d'asperges vertes Petit gratin de fruits du moment, Sabayon tiède au vin de Muscat
<i>Mardi 15 mai midi</i>	<i>Mardi 15 mai soir</i>
<b>Restaurant fermé</b>	Menu révisions
<i>Mercredi 16 mai midi</i>	<i>Mercredi 16 mai soir</i>
<b>Restaurant fermé</b>	Nems de légumes confits et Espuma de betteraves Croustillant de poisson au fenouil Fondue de tomates épicées ou Magret de canard à la réglisse fumée- minute Gratin de fruits au Grand-Marnier
<i>Jeudi 17 mai midi</i>	<i>Jeudi 17 mai soir</i>
<b>Menu révision</b>	Salade d'avocat, saumon au sésame Wok de légumes au poulet Baba au rhum
<i>Vendredi 18 mai midi</i>	<i>Vendredi 18 mai soir</i>
Soupe de volaille façon mahoraise Tresse de poissons à la mahoraise, bananes grillées Tartelette de mangues meringuées	<b>Restaurant fermé</b>

Semaine du 21 mai au 25 mai

<i>Lundi 21 mai midi</i>	<i>Lundi 21 mai soir</i>
<b>FERIE</b>	<b>FERIE</b>
<i>Mardi 22 mai midi</i>	<i>Mardi 22 mai soir</i>
<i>Mercredi 23 mai midi</i>	<i>Mercredi 23 Mai soir</i>
<i>Jeudi 24 mai midi</i>	<i>Jeudi24 mai soir</i>
<i>Vendredi 25 mai midi</i>	<i>Vendredi 25 mai soir</i>
	<b>Restaurant fermé</b>



