

Restaurant d'Application



Restaurant d'application du Lycée Polyvalent de Kawéni
Réservations : 0269 62 82 68 ou 0269 61 09 76 ou 0269 62 82 72
Lpo.kaweni@ac-mayotte.fr

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 2014/2015

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

Les différentes formules proposées :

Déjeuners du lundi au vendredi : Menu complet à 12 Euros

Dîners du lundi au vendredi : Menu complet à 23 Euros

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 chef des travaux.

Réservations : Les réservations s'effectuent du lundi au vendredi.

Nous rappelons qu'il est préférable de réserver au :

0269 62 82 68 ou au 0269 61 09 76 ou au 02 69 62 82 72

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.



Le mot du Proviseur :

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

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

Intellectuelle, car choisir ce haut lieu de la gastronomie locale c'est permettre à de jeunes professionnels en devenir, d'exercer leur art naissant sous le regard attentif et les conseils avisés des maîtres de séance qui ont érigés la perfection en graal ultime, aboutissement d'un long cheminement, d'une patience infinie, d'un difficile parcours initiatique 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. Anne Thérèse de Marguenat de Courcelles, marquise de Lambert écrivait « Je ne sépare point l'idée de bonheur de l'idée de perfection ». Puisse-t-il être, également, un authentique moment de bonheur.

Alain Berna

Fabien VANNUCCI
Chef de Travaux

Semaine du 29 au 03 octobre 2014

Lundi 29 septembre midi	Lundi 29 septembre soir
<p>Salade de chèvre panée Poulet sauté chasseur Pommes noisette et H Verts à l'ail Tarte feuilletée aux fruits, tarte aux pommes</p>	<p>Salade maraîchère tuile salées (Niçoise) Pavé de bœuf au poivre Coco de Paimpol bretonne, fagot haricots verts Tarte Alsacienne</p>
Mardi 30 septembre midi	Mardi 30 septembre soir
<p>Assiette de crudités Entrecôte sautée Bercy, pommes allumettes Génoise</p>	<p>Entrée en Salle Pintadeau poêlé, garniture Niçoise, sauce Porto, Tarte Vigneronne aux épices</p>
Mercredi 01 octobre midi	Mercredi 01 octobre soir
<p>Tarte aux fruits</p>	<p>Soirée mahoraise : Menu surprise autour des délices de l'île aux parfums</p>
Jeudi 02 octobre midi	Jeudi 02 octobre soir
<p>2CRI en stage</p>	<p>1C-CSR en stage</p>
Vendredi 03 octobre midi	Vendredi 03 octobre soir
<p>Fermé</p>	<p>Mises en bouche du jour 1000 feuilles de légumes et carpaccio d'Ombrine, coulis de céleri rave Suprême de volaille farci au parfum de champignons Trio chocolaté</p>

Semaine du 06 octobre au 10 octobre 2014

Lundi 06 octobre midi	Lundi 06 octobre soir
<p>Bavarois de légumes au pestou sauce samourail Escalope de volaille à la crème Légumes de saison Tarte exotique à l'impératrice Assortiment de choux</p>	<p>Brochette de poisson au beurre de fenouil épinards fondu Poulet sauté chasseur Pommes fondantes Tomates provençales Pêche flambées au grand Marnier</p>
Mardi 07 octobre midi	Mardi 07 octobre soir
<p>Macédoine de légumes aux miettes de thon Entrecôte grillée BMH, petite ratatouille, pommes château tarte Alsacienne</p>	<p>Entrée en Salle Pavé de l'ombrine poché sur lentilles du Puy, brunoise de légumes, sauce vin blanc aux épices Desserts</p>
Mercredi 08 octobre midi	Mercredi 08 octobre soir
<p>Salade Gourmande hareng fumé Escalope sautée aux champignons Spaghettis au beurre Crème caramel, tuiles aux amandes</p>	<p>Œuf croustillant en meurette Dos de vivaneau en crumble de chorizo, risotto aux champignons Terrine d'agrumes au miel et suprêmes flambés au vieux rhum, Bugnes lyonnaise, milkshake exotique</p>
Jeudi 09 octobre midi	Jeudi 09 octobre soir
<p>2CRI en stage</p>	<p>1C-CSR en stage</p>
Vendredi 10 octobre	Vendredi 10 octobre
<p>Fermé</p>	<p>Fermé</p>

Semaine du 27 octobre au 31 octobre

Lundi 27 octobre midi	Lundi 27 octobre soir
<i>Quiche Lorraine</i> <i>Poisson sauté Meunière</i> <i>Flan à l'ail tonnelet de carottes et pomme de terre vapeur</i> <i>Bavarois aux fruits</i>	UFA1 TA-TP Gestuelle
Mardi 28 octobre midi	Mardi 28 octobre soir
<i>Quiche aux légumes, salade de saison</i> <i>Escalope de volaille panée,</i> <i>Pomme de terre sautés à cru</i> <i>génoise+crème pâtissière</i>	<i>Goujonnette d'ombrine friot de crevettes, sauce tartare, salade mesclun</i> <i>Poulet sauté chasseur, pommes parisienne, embeurrée de choux</i> <i>Desserts</i>
Mercredi 29 octobre midi	Mercredi 29 octobre soir
<i>Salade Niçoise</i> <i>Poulet rôti et son jus à la crème d'ail</i> <i>Jardinière de légumes</i> <i>Profiterole au chocolat et assortiment de choux</i>	<i>TC-CSR en stage</i>
Jeudi 30 octobre midi	Jeudi 30 octobre soir
<i>Crudités variées</i> <i>Poisson meunière</i> <i>Tempura de légumes</i> <i>Assiette de desserts</i>	<i>Assortiment de légumes à la grèque</i> <i>Magret de canard flambé au poivre</i> <i>pommes duchesse et dauphine</i> <i>Assiette gourmande (mccdr)</i>
Vendredi 31 octobre midi	Vendredi 31 octobre soir
<u>Menu épicurien</u> Festin galant du moyen âge <i>Les écuelles apéritives</i> <i>Pêche du jour à la broche, sauce cameline, cueillette de la « cour »</i> <i>Assortiment de tartelettes aux fruits et son coulis</i>	<i>Mises en bouche du jour</i> <i>Bavarois de deux saumons au concombre et crème ciboulette</i> <i>Déclinaison de canard aux trois cuissons</i> <i>farandole de légumes</i> <i>Ananas surprise</i>

Semaine du 03 novembre au 07 novembre

Lundi 03 novembre midi	Lundi 03 novembre soir
	UFA 1 A confirmer !
Mardi 04 novembre midi	Mardi 04 novembre soir
<i>Verrine d'agrumes et de crevettes</i> <i>Contre filet rôti, gratin de pomme de terre, tomate provençale</i> <i>choux pâtissier</i>	<i>2CR2 en stage</i>
Mercredi 05 novembre midi	Mercredi 05 novembre soir
<i>Quiche aux fruits de mer</i> <i>Poulet sauté chasseur</i> <i>Pommes fondantes Tomates provençales</i> <i>Aumônière aux pommes</i>	<i>TC-CSR en stage</i>
Jeudi 06 novembre midi	Jeudi 06 novembre soir
<i>Gaspacho andalou</i> <i>Parillade de la mer</i> <i>Légumes sautés</i> <i>Assiette de desserts</i>	<i>Trilogie d'œufs (brouillés, en gelée, à boire)</i> <i>Entrecôte grillée double sauce Choron pommes jackson</i> <i>Assiette gourmande (mccdr)</i>
Vendredi 07 novembre midi	Vendredi 07 novembre soir
<u>Menu épicurien</u> Festin galant du moyen âge <i>Petites écuelles apéritives</i> <i>Pêche du jour à la broche, crème au verjus, cueillette de la « cour »</i> <i>Dariole aux épices et à la crème d'hypocras</i>	<i>Mises en bouche du jour</i> <i>Panier soufflé de cuisses de grenouilles et coulis de persil</i> <i>Salmis de pintade ,nid de garniture fleuriste</i> <i>crousti moelleux de pommes, crème au calvados et glace vanille</i>

Semaine du 10 au 14 novembre

<i>Lundi 10 novembre midi</i>	<i>Lundi 10 novembre soir</i>
<i>2CR2 et 2C-CSR en stage</i>	<i>Quiche Lorraine Darne d'ombrine grillée beurre d'anchois Flan de légumes pommes rôties Assiette de fruits frais tuiles aux amandes</i>
<i>Mardi 11 novembre midi</i>	<i>Mardi 11 novembre soir</i>
FERIE Restaurant fermé	FERIE Restaurant fermé
<i>Mercredi 12 novembre midi</i>	<i>Mercredi 12 novembre soir</i>
<i>Oeufs mimosas Escalope de volaille sautée et panée-beurre moutarde Méli-mélo de légumes à la plancha Pommes rôties Tarte au chocolat</i>	<i>TC-CSR en stage</i>
<i>Jeudi 13 novembre midi</i>	<i>Jeudi 13 novembre soir</i>
<i>Crème de potiron Brochettes de crevettes et poisson Sauce concombre Assiette de desserts</i>	<i>Tartare de poisson et rillette de poisson Ombrine pochée aux poivrons risotto crevettes et flan de courgettes Assiette gourmande (mccdr)</i>
<i>Vendredi 14 novembre midi</i>	<i>Vendredi 14 novembre soir</i>
<i><u>Menu épicurien</u> La renaissance Potage Parmentier et ses croutons Jambonneau de volaille rôtie aux épices du nouveau monde, Légumes du marché Papillon de pommes en gelée de vin aux épices du nouveau monde</i>	<i>Petites mises en bouche Terrine de lapin aux noisettes, saladine croquante, Sur une compotée de fenouil et poireaux, dos d'ombrine au parfum des Embiez Feuilleté de poires caramélisées</i>

Semaine du 17 au 21 novembre

<i>Lundi 17 novembre midi</i>	<i>Lundi 17 novembre soir</i>
<i>2CR2 et 2C-CSR en stage</i>	<i>Cocktail florida jambonneau de volaille farcie sauce crustacés Gratin dauphinois Poêlée de choux de Chine aux lardons Tarte aux pommes Bourdalou</i>
<i>Mardi 18 novembre midi</i>	<i>Mardi 18 novembre soir</i>
<i>Salade composée Filet de poisson sauté au gingembre, beurre blanc au basilic. Pommes persillées Dessert en salle : Pêche Melba</i>	<i>Tarte chaude au fromage Crème brûlée au foie gras Mousseline de poisson Arlequin et son éventail de légumes Assiette gourmande : Profiterolles chocolat, 1000 feuilles au praliné 2CR1</i>
<i>Mercredi 19 novembre midi</i>	<i>Mercredi 19 novembre soir</i>
<i>Entrée en salle : Tartare de poisson Blanquette de veau à l'ancienne, riz pilaf Crêpes fourrées, sauce caramel</i>	<i>TC-CSR en stage</i>
<i>Jeudi 20 novembre midi</i>	<i>Jeudi 20 novembre soir</i>
<i>Terrine de poisson Salmis de pintade Assiette de desserts</i>	<i>CCF SALLE Choux farci Carré d'agneau pommes boulangère et brocolis polonaise Assiette de fromages Tarte aux fruits</i>
<i>Vendredi 21 novembre midi</i>	<i>Vendredi 21 novembre soir</i>
<i><u>Menu épicurien</u> La renaissance Crème Dubarry et ses croutons Jambonneau de volaille rôtie aux épices du nouveau monde, Légumes du marché Tarte Bourdaloue, lemon curd</i>	<i>Soirée beaujolais nouveau cervelas rôti aux raisins Gâteau de foies de volaille au coulis de crustacés Filet de canette des Dombes juste braisé au beaujolais nouveau gratin dauphinois Pain perdu rhubarbe/framboise à la brioche de saint Genis</i>

Semaine du 24 au 28 novembre.

<i>Lundi 24 novembre midi</i>	<i>Lundi 24 novembre soir</i>
<i>2CR2 et 2C-CSR en stage</i>	<p>UFA1</p> <p>Potage Julienne d'Arblay</p> <p>Magret de canard à l'orange, pommes et courgettes sautés</p> <p>Fromages affinés</p> <p>Salade de fruits frais</p>
<i>Mardi 25 novembre midi</i>	<p><i>Mardi 25 novembre soir</i></p> <p><i>Buffet Océan indien</i></p> <p><i>Punch et amuses bouche</i></p> <p><i>Poisson entier poché et ses sauces</i></p> <p><i>Florilège de Mabawa , bengani, kangé</i></p> <p><i>Assiette gourmande : Gâteau ananas, Charlotte aux fraises, flan coco 2CR1</i></p>
<i>Mercredi 26 novembre midi</i>	<i>Mercredi 26 novembre soir</i>
<p><i>Entrée en salle : assiette de charcuterie</i></p> <p><i>Magret de canard sauté aux poivres verts</i></p> <p><i>Pommes Ana et tian</i></p> <p><i>Pudding diplomate, crème anglaise.</i></p>	<i>TC-CSR en stage</i>
<i>Jeudi 27 novembre midi</i>	<p><i>Jeudi 27 novembre soir</i></p> <p>CCF SALE</p> <p><i>Jalousie aux fruits de mer</i></p> <p><i>Poulet rôti croquette de fruit à pain et légumes glacés</i></p> <p><i>Assiette de fromage</i></p> <p><i>Tarte aux pommes à l'alsacienne, glace vanille</i></p>
<i>Vendredi 28 novembre midi</i>	<p><i>Vendredi 28 novembre soir</i></p> <p><i>Menu épicurien</i></p> <p><i>Grande cuisine</i></p> <p><i>Traditionnelle quiche lorraine</i></p> <p><i>Filet d'ombrine panée, purée de tubercules du moment</i></p> <p><i>Palette de fruits pochés, croustillant à l'orange</i></p>

Semaine 1^{er} au 05 décembre

<i>Lundi 1^{er} décembre midi</i>	<i>Lundi 1^{er} décembre soir</i>
<p>UFA1</p> <p><i>Assiette fraîcheur et charcuterie</i></p> <p><i>Poulet Armenonville</i></p> <p><i>Desserts</i></p> <p>2CR2 en CCF S1</p>	<p><i>Potage cultivateur</i></p> <p><i>Steak sauté Bercy, jardinière de légumes</i></p> <p><i>Fromage frais</i></p> <p><i>Mousse au chocolat et ses petits fours</i></p>
<i>Mardi 02 décembre midi</i>	<i>Mardi 02 décembre soir</i>
<p><i>Œufs mimosas en salade</i></p> <p><i>Blanquette de veau et son riz pilaf</i></p> <p><i>Salade de fruits frais, gâteaux secs</i></p>	<p><i>Brochette terre, mer, salade de saison</i></p> <p><i>Coq au vin, tagliatelles au curcuma, mousse de légumes</i></p> <p><i>Desserts (2CRI)</i></p>
<i>Mercredi 03 décembre midi</i>	<i>Mercredi 03 décembre soir</i>
<p><i>Entrée en salle : Cocktail florida</i></p> <p><i>Filet d'ombrine Bonne femme</i></p> <p><i>Pomme anglaise petite ratatouille au basilic</i></p> <p><i>Génoise sauce Anglaise</i></p>	<i>TC-CSR en stage</i>
<i>Jeudi 04 décembre midi</i>	<i>Jeudi 04 décembre soir</i>
<p><i>Tarte tomate emmental</i></p> <p><i>Filet de poisson au beurre de curry</i></p> <p><i>Légumes glacés</i></p> <p><i>Assiette de desserts</i></p>	<p><i>Filet gras poêlé et betterave rôtie</i></p> <p><i>Sur sa purée de haricot coco</i></p> <p><i>Suprême de volaille à la crème de spéculos et légumes poêlés</i></p> <p><i>Assiette de fromage</i></p> <p><i>Banane flambée et orange blossom</i></p>
<i>Vendredi 05 décembre midi</i>	<i>Vendredi 05 décembre soir</i>
<p><i>Menu épicurien</i></p> <p><i>Grande cuisine</i></p> <p><i>Tarte à l'oignon</i></p> <p><i>Viennoise de Vivaneau, purée de tubercules du moment</i></p> <p><i>Pause gourmande au château de chantilly</i></p>	<p><i>Soirée à thème spéciale</i></p> <p><i>région Nord est</i></p> <p><i>Le père Noël saint Nicolas</i></p> <p><i>Élaboré par la classe de ITS</i></p>

Semaine du 08 au 12 décembre 2014

Lundi 08 décembre midi	Lundi 08 décembre soir
<p>MENU DE NOËL <i>Capuccino de crustacés</i> <i>Magret de canard aux P.Verts</i> 2CR2 en CCF S1</p>	
Mardi 09 décembre midi	Mardi 09 décembre soir
<p><i>Terrine en gelée et ses pickles</i> <i>Rôti de porc aux pommes acidulées</i> <i>Pommes mousseline</i> <i>Poire au vin caramélisée</i></p>	<p><i>Quiche Berlugane</i> <i>Darne d'ombrine grillée, beurre fondu au citron vert, tomate étuvée, pommes vapeur</i> <i>Desserts (2CR1)</i></p>
Mercredi 10 décembre midi	Mercredi 10 décembre soir
<p><i>Assiette fraîcheur/tomate Antiboise</i> <i>Magret de canard à l'orange</i> <i>Sauté d'aubergines persillade, pommes rôties</i> <i>Tartelette au chocolat</i></p>	<i>TC-CSR en stage</i>
Jeudi 11 décembre soir	Jeudi 11 décembre soir
<i>Fermé</i>	<i>Fermé</i>
Vendredi 12 décembre soir	Vendredi 12 décembre soir
<i>Fermé</i>	<i>Fermé</i>

**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 12 au 16 janvier 2015

Lundi 12 janvier midi	Lundi 12 janvier soir
<p>UFA1 <i>Gougère bourguignonne sur salade</i> <i>Darne d'ombrine grillée, beurre d'anchois et ses légumes du moment</i> <i>Tarte ou crêpes aux pommes</i></p>	
Mardi 13 janvier midi	Mardi 13 janvier soir
<p><i>Salade niçoise</i> <i>Filet de poisson poché façon Dieppoise, riz pilaf petits légumes.</i> <i>Galette des rois</i></p>	<p><i>Tartare de thon sur roquette</i> <i>Lapereau sauté moutarde, pommes à l'anglaise, flan de légumes</i></p>
Mercredi 14 janvier midi	Mercredi 14 janvier soir
<p><i>Potage Paysan</i> <i>Navarin aux pommes</i> <i>Carottes glacées</i> <i>Galettes des rois</i></p>	<p><i>Croustillant de légumes façon thaï</i> <i>Ombrine Tropicale grillée pour deux, sauce hollandaise, Financiers aux champignons, fondue de poireaux</i> <i>« Ile aux parfums » flottante</i></p>
Jeudi 15 janvier midi	Jeudi 15 janvier soir
<p><i>Tarte Reblochon</i> <i>Poisson sur fondue de poireaux</i> <i>Légumes glacés, sauce safran</i> <i>Assiette de desserts</i></p>	<p><i>Caviar d'aubergine, poisson mariné</i> <i>Filet de poisson sauce passion rizotto, légumes glacés</i> <i>Assiette de fromage</i> <i>Assiette gourmande (mccdr)</i></p>
Vendredi 16 janvier midi	Vendredi 16 janvier soir
<p><i>Menu épicurien</i> <i>Manger à la Cour...</i> <i>Coquille de poisson gratinée</i> <i>Traditionnelle blanquette de veau, riz Pilaf</i> <i>Tarte Bourdaloue</i></p>	<p><i>Soirée spéciale Buffet dînatoire</i> <i>Un soir au club Med</i> <i>Élaboré par les 2ième année BTS</i></p>

Semaine du 19 au 23 janvier 2015

Lundi 19 janvier midi	Lundi 19 janvier soir
<i>Cocktail de crevettes</i> <i>Brochettes de poisson sauce curcuma</i> <i>gratin de fruits au sabayon</i>	<i>Quiche océane sauce pistou</i> <i>Magret de canard à l'orange</i> <i>Pommes mousseline</i> <i>Légumes glacées</i> <i>Choux Chantilly façon Paris Brest</i>
<i>Mardi 20 janvier midi</i>	<i>Mardi 20 janvier soir</i>
<i>Croustade d'œufs brouillés portugaise</i> <i>Cari de poulet, riz créole</i> <i>choux chantilly</i>	<i>Quiche Océane, salade de Mesclin</i> <i>Contrefilet rôti, bouquetière de légumes</i> <i>Pommes allumettes</i> <i>Desserts</i>
<i>Mercredi 21 janvier midi</i>	<i>Mercredi 21 janvier soir</i>
<i>Quiche aux fruits de mer</i> <i>Lapereau sauté aux champignons</i> <i>Pommes fondantes, fond d'artichaut au gratin</i> <i>Éclairs café, chocolat</i>	<i>Soirée Espagne</i> <i>Saveurs andalouses et catalanes au détour d'une bodega...</i>
<i>Jeudi 22 janvier midi</i>	<i>Jeudi 22 janvier soir</i>
<i>Pizza légumes</i> <i>Tagine d'agneau fruits secs</i> <i>Semoule</i> <i>Assiette de desserts</i>	<i>Cocktail de crevettes</i> <i>Blanquette de poisson au lait de coco riz créole</i> <i>Assiette gourmande (mccdr)</i>
<i>Vendredi 23 janvier midi</i>	<i>Vendredi 23 janvier soir</i>
<i>Brioche aux crevettes</i> <i>Epaule d'agneau aux herbes</i> <i>Pommes rôties</i> <i>Assiette gourmande</i>	<i>Petites mises en bouche</i> <i>Comme un hamburger revisité de confit de canard</i> <i>Ballotin de saumon en habit vert farandole de légumes</i> <i>Succès praliné passion</i>

Semaine du 26 au 30 janvier 2015

Lundi 26 janvier midi	Lundi 26 janvier soir
<i>Quiche Légumes</i> <i>Escalope panée Saltimbocca et ses pates al dente</i>	<i>Rillettes aux deux saumons et sa grecque de légumes</i> <i>Filet d'ombrine tropical sauce vin rouge tagliatelle au beurre et légumes croquant</i> <i>Ananas au kirsch</i>
<i>Mardi 27 janvier midi</i>	<i>Mardi 27 janvier soir</i>
<i>Quiche aux fruits de mer</i> <i>Poulet cocotte grand-mère</i> <i>crêpes fourrées</i>	<i>Salade landaise</i> <i>Civet de canard au bourgueil</i> <i>Tagliatelle, flan d'ail et d'épinards</i> <i>Desserts</i>
<i>Mercredi 28 janvier midi</i>	<i>Mercredi 28 janvier soir</i>
<i>Petit pâté feuilleté</i> <i>Escalope de volaille à la crème et aux pommes</i> <i>Flan de légumes, pommes sautées</i> <i>Moka, crème anglaise</i>	<i>Tarte océane, velouté mousseux à l'anis</i> <i>Carré d'agneau en croute d'herbes, Dauphinois aux tubercules d'ici</i> <i>Tulipes de fruits au parfum d'ylang, coupe de glace flambée</i>
<i>Jeudi 29 janvier midi</i>	<i>Jeudi 29 janvier soir</i>
<i>Houmos citron, Caviar d'aubergine</i> <i>Pain Pitta</i> <i>Poisson meunière, agrumes, flan de légumes</i> <i>Assiette de desserts</i>	<i>Tartare de crevettes aux agrumes</i> <i>Magret de canard pommes rôties</i> <i>mini ratatouille</i> <i>Assiette gourmande (mccdr)</i>
<i>Vendredi 30 janvier midi</i>	<i>Vendredi 30 janvier soir</i>
<i>Artichauts farcis</i> <i>Rôti de porc aux patates douces à la vanille</i> <i>Petit buffet de desserts</i>	<i>Petites mises en bouche</i> <i>Bavarois de Cameron en appétit d'herbes</i> <i>Tournedos d'agneau braisé, snacké</i> <i>Légumes provençaux</i> <i>Pizza sucrée au nougat et suprêmes d'agrumes</i>

Semaine du 02 au 06 février

Lundi 02 février midi	Lundi 02 février soir
<i>Pana Cota de chèvre et sa cochonnaille du moment</i> <i>Filet de poisson cuit au maigre et sa crème aux légumes</i> <i>Tarte fromage blanc maracuja</i>	<i>UFA1</i> <i>Tartare de poisson</i> <i>Poulet cocotte grand-mère et sa garniture</i> <i>Fromages affinés</i> <i>Tartes aux fruits</i>
<i>Mardi 03 février midi</i>	<i>Mardi 03 février soir</i>
<i>Gougère aux champignons, salade de saison</i> <i>Mijoté de poisson au curry, riz basmati Génoise, crème anglaise</i>	<i>Ficelle Picarde</i> <i>Côte de bœuf sauce béarnaise, pommes allumettes et flan de légumes</i> <i>Desserts</i>
<i>Mercredi 04 février midi</i>	<i>Mercredi 04 février soir</i>
<i>Assiette charcutière</i> <i>Fricassée de volaille</i> <i>Pommes fondantes</i> <i>Tarte aux fruits</i>	<i>Les milles et une nuits : A la découverte des saveurs de l'orient...</i>
<i>Jeudi 05 février midi</i>	<i>Jeudi 05 février soir</i>
<i>Menu anglo-saxon</i>	<i>Cappuccino de crustacés sablé au parmesan</i> <i>Viennoise de vivaneau, julienne de légumes croustillante beurre de poivron</i> <i>Plateau de fromage</i> <i>Assiette gourmande (mccdr)</i>
<i>Vendredi 06 février midi</i>	<i>Vendredi 06 février soir</i>
<i>Mouclade et paupiette rochelaises</i> <i>Cuisse de poulet au citron, beignet de légumes</i> <i>Délices du chef</i>	<i>Petites mises en bouche</i> <i>Tresse de deux poissons au parfum de homard</i> <i>Magret de canard confit au miel et épices farandole de légumes</i> <i>Le Litchi revisité</i>

Semaine du 09 au 13 février

Lundi 09 février midi	Lundi 09 février soir
	<i>UFA1</i> <i>Assiette de poissons fumés et ses toasts</i> <i>Contrefilet rôti « fleuriste »</i> <i>Fromage frais</i> <i>Tarte aux fruits</i>
<i>Mardi 10 février midi</i>	<i>Mardi 10 février soir</i>
	<i>Goujonnelle de poisson sauce tartare</i> <i>Navarin d'agneau, petits légumes</i> <i>Crêpes</i>
<i>Mercredi 11 février midi</i>	<i>Mercredi 11 février</i>
	<i>Salade mêlée de légumes crus – vinaigrette de wasabi</i> <i>darne de Vivaneau poché, riz aux herbes</i> <i>Mille feuilles, mousse au chocolat</i>
<i>Jeudi 12 février midi</i>	<i>Jeudi 12 février soir</i>
	<i>Poisson en Bellevue</i> <i>Cuisse de canard à l'orange</i> <i>Pommes sautées</i> <i>Assiette de desserts</i>
<i>Vendredi 13 février midi</i>	<i>Vendredi 13 février soir</i>
	<i>Mises en bouche</i> <i>Amours de cygnes au parfum de saumon</i> <i>Chateaubriand pour deux au parfum des bois</i> <i>duo de légumes</i> <i>Tigré de chocolat noir et blanc, fève tonka et framboises</i>

Semaine du 16 au 20 février

Lundi 16 février midi	Lundi 16 février soir
Feuilleté d'escargot à la crème d'ail. Fricassée de volaille forestière Riz pilaf Tarte tiède aux poires et au chocolat	
Mardi 17 février midi	Mardi 17 février soir
Œufs pochés bourguignonne Fricassée de volaille à l'ancienne, riz pilaf Tartelette aux fruits	Avocat à la Cubaine Gigot d'agneau jus au thym Gratin à la boule de Siam Tomate étuvé à la duxelles de champignons Desserts
Mercredi 18 février midi	Mercredi 18 février soir
Tartare de thon parfum ciboulette Bœuf Bourguignon aux champignons sauvages Pâte fraîche Crème brûlée, tuile à l'orange	Soirée Asie : Escapades gourmandes de Bangkok à Tokyo
Jeudi 19 février midi	Jeudi 19 février soir
Croustillant fromage Poulet aux champignons Légumes à l'ail Assiette de desserts	1 C-CSR en stage
Vendredi 20 février midi	Vendredi 20 février soir
<u>Menu épicurien</u> Manger à la Cour... Coquille de poisson gratinée. Blanquette de veau à l'ancienne, riz Pilaf Pudding cabinet et sa crème anglaise	Petites mises en bouche Pâté pantin comme à Colombe Tournedos de saint Jacques et Ris de veau au jus de Chablis Crêpes Suzette

Semaine du 23 au 27 février

Lundi 23 février midi	Lundi 23 février soir
Goujonnette de poisson sauce tartare Gigolette de volaille Forestière Tarte à l'orange et son streusel à la cardamone	Tatare de thon à l'aneth Pavé de bœuf grillé sauce Bordelaise Pommes miettes mini ratatouille au pistou Pruneaux flambés/choux chantilly
Mardi 24 février midi	Mardi 24 février soir
Omelette façon portugaise Spaghetti bolognaise Tarte aux pommes cannelle	Bisque de crevettes Pavé d'ombrine, sauce Noilly Prat, semoule orientale, subric de légumes Desserts
Mercredi 25 février midi	Mercredi 25 février soir
Gaspacho Navarin aux pommes Carottes glacées, pommes cocotte Bande de tarte feuilletée	Brioche aux fruits de mers, mesclun croquant Côte de bœuf juste grillée, sauce béarnaise, Pommes fondantes et légumes du moment Macaronade Framboise/letchis
Jeudi 26 février midi	Jeudi 26 février soir
Cake olives jambon Souris d'agneau braisée aux olives Pomme au four Assiette de desserts	1 C-CSR en stage
Vendredi 27 février midi	Vendredi 27 février soir
Fermé	Fermé

Semaine du 16 au 20 mars 2015

Lundi 16 mars midi	Lundi 16 mars soir
<p>Tarte florentine Viennaise de la mer et son coulis au poivron Dessert du jour</p>	<p>UFA1 Moules Sauce Poulette Darne de vivaneau meunière, flan de légume et ses pommes vapeurs Fruits flambés</p>
Mardi 17 mars midi	Mardi 17 mars soir
<p>Salade gourmande Pavé de poisson sauté, sauce USA, légumes primeurs Tarte Bourdaloue</p>	Classe en stage
Mercredi 18 mars midi	Mercredi 18 mars soir
<p>Cocktail Florida jambonnette de volaille farcie sauce crustacés Gratin dauphinois Poêlée de choux de Chine aux lardons Forêt noire</p>	<p>Hâtereaux aux fruits de mer, légumes marinés, vinaigrette iodée au Nori Traditionnel poulet cocote « grand-mère » Cœur coulant chocolat noir au parfum combava, sorbet</p>
Jeudi 19 mars midi	Jeudi 19 mars soir
<p>Salade composée Salmis de pintade Tagliatelles Assiette de desserts</p>	<p>Trilogie de rillette de poisson Croustillant de poisson à l'essence de mandarine Assiette de fromages Assiette gourmande (mccdr)</p>
Vendredi 20 mars midi	Vendredi 20 mars soir
<p>Menu épicurien Cuisine Bourgeoise Légumes à la grecque Cake aux légumes sce porto Émincé de volaille aux champignons, Tartine et légumes confits Assortiment de petits choux</p>	<p>Petites mises en bouche Féroce d'avocat et poissons fumés du Cap'tain Filet d'agneau en croustille parmentière Aumônières « carnaval »</p>

Semaine du 23 au 27 mars

Lundi 23 mars midi	Lundi 23 mars soir
<p>Œufs plats foie de volaille Entrecôte grillée sauce roquefort Légumes du marché Délice du chef flambé et sa glace vanille</p>	<p>UFA1 Salade de crudité et son tartare minute Filet d'ombrine Dieppoise, lentilles du Puy à la brunoise de légumes Buffet de desserts</p>
Mardi 24 mars midi	Mardi 24 mars soir
<p>Brochette de la mer sauce aïoli Entrecôte grillée sauce béarnaise, p. pont neuf Dessert en salle : assiette d'agrumes</p>	<p>Classe en stage</p>
Mercredi 25 mars midi	Mercredi 25 mars soir
	<p>Soirée méditerranéenne : Croisière gourmande sur les côtes méditerranéennes...</p>
Jeudi 26 mars midi	Jeudi 26 mars soir
	<p>Mille feuilles chèvre et courgettes Poulet guerlin pâte rousse légumes grillés Assiette de fromages Pêches flambées glace vanille</p>
Vendredi 27 mars midi	Vendredi 27 mars soir
<p>Menu épicurien Cuisine Bourgeoise</p>	<p>Menu à thème Soirée spéciale Classe de mise à Niveau <u>La croisière s'amuse en méditerranée</u></p>

Semaine du 30 mars au 03 avril

Lundi 30 mars midi	Lundi 30 mars soir
<p><i>Salade campagnarde</i> <i>Parmentier de canard</i> <i>Salade mélangée à la julienne de légumes</i> <i>Mousse aux fruits rouges</i></p>	
<i>Mardi 31 mars midi</i>	<i>Mardi 31 mars soir</i>
<p><i>Œufs farcis Chimay</i> <i>Poulet rôti au citron et aux épices,</i> <i>polenta</i> <i>Dessert en salle : Salade de fruits</i></p>	<i>Classe en stage</i>
<i>Mercredi 01 avril midi</i>	<i>Mercredi 01 avril soir</i>
<p><i>Entrée en salle : Chèvre chaud et salade</i> <i>Bœuf bourguignon, tagliatelles,</i> <i>légumes glacés.</i> <i>Assiette gourmande</i></p>	<p><i>Ombrine tropicale en Bellevue</i> <i>Traditionnel poulet rôti aux épices douces, cassolette aux champignons, cromesquis de fruits à pain</i> <i>Charlotte « ouverte » aux fruits, sorbet mangue émulsion aux noisettes candies</i></p>
<i>Jeudi 02 avril midi</i>	<i>Jeudi 02 avril soir</i>
<p><i>Brick au boudin et pommes en l'air</i> <i>Poulet Porto Légumes glacés</i> <i>Assiette de desserts</i></p>	<p><i>Assiette scandinave</i> <i>Civet de canard pâtes fraîches</i> <i>Tatin glacée</i></p>
<i>Vendredi 03 avril midi</i>	<i>Vendredi 03 avril soir</i>
<p><u><i>Menu épicurien</i></u> <i>Auguste Escoffier</i> <i>Aumônières de poissons</i> <i>sauce au gingembre</i> <i>Darne de vivaneau grillée, sauce américaine et son gratin Bayeldi</i> <i>Poires belle Hélène et ses petits fours.</i></p>	<p><i>Petites mises en bouche</i> <i>Gratin de la mer au lait de coco et croustillant de sésame</i> <i>Mignon de porc aux trois façons</i> <i>Légumes de saison</i> <i>Autour du citron</i></p>

Semaine du 06 au 10 avril

Lundi 06 avril midi	Lundi 06 avril soir
	<i>Lundi de Pâques</i>
	<i>Lundi de Pâques</i>
<i>Mardi 07 avril midi</i>	<i>Mardi 07 avril soir</i>
	<p><i>Acras et Achard de légumes</i> <i>Curry d'agneau, riz madras</i> <i>Dessert en salle : ananas au rhum</i></p>
	<i>Classe en stage</i>
<i>Mercredi 08 avril midi</i>	<i>Mercredi 08 avril soir</i>
	<p><i>Entrée en salle : Pamplemousse cocktail</i> <i>Poisson en court bouillon, légumes pays</i> <i>Tarte alsacienne</i></p>
	<i>Menu surprise</i> <i>CCF pratique salle / Bac blanc cuisine</i>
<i>Jeudi 09 avril midi</i>	<i>Jeudi 09 avril soir</i>
	<p><i>Salade périgourdine</i> <i>Croustillant de confit de canard aux figues pommes salardaises</i> <i>Tarte aux noix</i></p>
<i>Vendredi 10 avril midi</i>	<i>Vendredi 10 avril soir</i>
	<p><u><i>Menu épicurien</i></u> <i>Auguste Escoffier</i> <i>Brick de la mer sauce curcuma</i> <i>Darne d'ombrine tropicale grillée, sauce américaine et son gratin Bayeldi</i> <i>Pêche Melba et ses petits fours.</i></p>
	<i>Petites mises en bouche</i> <i>Enroulade de saumon et vinaigrette aux herbes</i> <i>Sucré/salé de volaille aux épices</i> <i>Légume du retour de chez la « Bouéni »</i> <i>Coulant au chocolat surprise</i>

Semaine du 20 au 24 avril

Semaine du 13 au 17 avril

Lundi 13 avril midi	Lundi 13 avril soir
Œufs brouillés Magda en verrine Feuilleté de la mer Légumes du jardin 2CR2 en CCF S2	Salade Gourmande œufs mimosas Blanquette de veau Riz pilaff Tarte Bourdaloue
Mardi 14 avril midi	Mardi 14 avril soir
Quiche lorraine, salade de saison Épaule d'agneau fondante au thym, légumes pays Dessert en salle : Banane flambée	Entrée en SALLE Curry d'agneau, riz madras et ses garnitures orientales Tare au citron
Mercredi 15 avril midi	Mercredi 15 avril soir
Velouté de champignons Pièce du boucher sautée, gratin de légumes Pithiviers	Menu surprise CCF pratique salle / Bac blanc cuisine
Jeudi 16 avril midi	Jeudi 16 avril soir
Classe en stage	Terrine de foie gras à la confiture de betterave Tournedos rossini gratin dauphinois Entremet choco coco
Vendredi 17 avril midi	Vendredi 17 avril soir
<u>Menu épicurien</u> Dans les étoiles de la gastronomie française Tartare de betterave à l'espadon fumé Magret de canard à la plancha sauce bigarade, tarte fine aux légumes grillés, Purée façon Robuchon Fruits flambés « minute »	Petites mises en bouche Ravioles de crevette et saint jacques au coulis de favouilles croustillant de canard et foie gras aux champignons Étagée de légumes Tropic au Curaçao

Lundi 20 avril midi	Lundi 20 avril soir
Feuilleté d'asperges sauce mousseline Brochette de la mer Ratatouille minute au basilic 2CR2 en CCF S2	Assiette charcutière Curry de volaille au lait de coco Riz Madras, légumes glacés Tarte Alsacienne
Mardi 21 avril midi	Mardi 21 avril soir
Salade landaise Suprême de poisson sauté aux amandes sur une julienne de légumes Fruits condé	Tartelette aligotée aux trois fromages, salade de mesclun Carré d'agneau rôti, crème d'ail, gratin dauphinois Desserts
Mercredi 22 avril midi	Mercredi 22 avril soir
Œufs farcis chimay Grillade de bœuf Bordelaise Ecrasé de pommes de terre tomate provençale Charlotte aux poires	Restaurant Fermé CCF pratique cuisine
Jeudi 23 avril midi	Jeudi 23 avril soir
Classe en stage	Cassolette de saint jacques au crumble de foie gras Filet de poisson à l'huile d'olive vierge poelée de légumes riz pilaf Assiette de fromages Nougat glacé
Vendredi 24 avril midi	Vendredi 24 avril soir
<u>Menu épicurien</u> Dans les étoiles de la gastronomie française Assiette de poisson marinée au fenouil Magret de canard grillé au miel épice, Purée façon Robuchon, tarte fine aux légumes grillés Fruits flambés « minute »	Petites mises en bouche Escabèche de poissons du lagon en salade Suprême de volaille Arlequin jus court au Neederburg trio de légumes Paris Brest revisité

Semaine du 27 avril au 01 mai

<i>Lundi 27 avril</i>	<i>Lundi 27 avril soir</i>
<i>Férié : Abolition de l'esclavage</i>	<i>Férié : Abolition de l'esclavage</i>
<i>Mardi 28 avril midi</i>	<i>Mardi 28 avril soir</i>
<i>Flamiche aux poireaux Lapin à la dijonnaise, tagliatelle et petits légumes Duo de choux</i>	<i>Filet de vivaneau grenobloise, pommes à l'anglaise, endives braisées au jus d'oranges</i>
<i>Mercredi 29 avril midi</i>	<i>Mercredi 29 avril soir</i>
<i>Assiette gourmande de la mer Salmis de pintade aux champignons P fondantes Verrine de fruits frais, tuiles</i>	<i>Restaurant Fermé CCF pratique cuisine</i>
<i>Jeudi 30 avril midi</i>	<i>Jeudi 30 avril soir</i>
<i>Classe en stage</i>	<i>NETTOYAGE</i>
<i>Vendredi 01 mai</i>	<i>Vendredi 01mai</i>
<i>Férié</i>	<i>Férié</i>

Semaine du 11 mai au 15 mai

<i>Lundi 11 mai midi</i>	<i>Lundi 11 mai soir</i>
<i>Achard de légumes Massalé d'agneau Pois citrouille et rougail mangue Tarte au chocolat</i>	<i>UFA1 Omelette minute au choix sur salade Blanquette de veau, riz créole et ses petits légumes Fromages affinés Fruits flambés du moment</i>
<i>Mardi 12 mai midi</i>	<i>Mardi 12 mai soir</i>
<i>Allumette au fromage, salade du marché Poulet rôti à l'échalote, légumes farcis Mousse chocolat</i>	<i>Tarte aux épinards, au saumon et au chèvre frais Pintadeau cocotte grand mère Desserts</i>
<i>Mercredi 13 mai midi</i>	<i>Mercredi 13 mai soir</i>
<i>Œufs brouillés Portugaise en croute Œuf cocotte à la crème Fricassée de volaille à la vanille, riz pilaf Entremet au chocolat</i>	<i>Capuccino de crustacés, éclats de cacao Dodonette de cailles poêlée au raisin, duo de fruits à pain Parfait glacé au caramel</i>
<i>Jeudi 14 mai</i>	<i>Jeudi 14 mai soir</i>
<i>Férié : Ascension</i>	<i>Férié : Ascension</i>
<i>Vendredi 15 mai midi</i>	<i>Vendredi 15 mai soir</i>
<i>Ouverture à confirmer</i>	

Semaine du 18 au 22 mai

Lundi 18 mai midi	Lundi 18 mai soir
<i>Spaghettis à la carbonara</i> <i>Filet de poisson sauce à la moutarde à l'ancienne</i> <i>Riz aux petits légumes</i> <i>Jalousie aux abricots</i>	<i>UFA1</i> Assiette de Charcuteries ets es condiments Boeuf bourguignon et ses pâtes fraîches maison Fromage blanc au coulis Baba et mini savarin
Mardi 19 mai midi	Mardi 19 mai soir
<i>Riz Niçois Anchoïade</i> <i>Entrecôte grillée beurre Provençal</i> <i>Pommes sautées, légume</i> <i>Fruits rafraîchis</i>	<i>Croustade d'œufs florentine</i> <i>Steak grillé, sauce Choron, tian de légumes, pommes Darphin</i> <i>Desserts</i>
Mercredi 20 mai midi	Mercredi 20 mai soir
<i>Entrée en salle</i> <i>Filet d'ombrine Bonne femme</i> <i>Pomme anglaise petite ratatouille au basilic</i> <i>Tarte Bourdaloue</i>	<i>Soirée îles britannique : Balade gourmande du côté de « Big Ben »</i>
Jeudi 21 mai midi	Jeudi 21 mai soir
<i>Légumes marinés</i> <i>Pintade Champignons Pommes allumettes Maison</i> <i>Assiette de desserts</i>	<i>Assiette de charcuterie</i> <i>Navarin d'agneau, petit légumes</i> <i>Assiette gourmande</i>
Vendredi 22 mai midi	Vendredi 22 mai soir
<u><i>Menu épicurien</i></u> <i>La nouvelle cuisine :</i> <i>Menu dégustation en trilogie</i> <i>Le panier de Nems.</i> <i>L'Ombrine tropicale</i> <i>Les fruits du terroir mahorais</i>	

Semaine du 25 au 29 mai

Lundi 25 mai midi	Lundi 25 mai soir
	<i>Férié : Pentecôte</i>
Mardi 26 mai midi	Mardi 26 mai soir
<i>Tartare de poisson</i> <i>Lapereau sauté aux champignons</i> <i>Pommes rôties, tomates Provençale</i> <i>Choux Chantilly</i>	<i>Tarte à la choucroute et au munster</i> <i>Navarin d'agneau aux petits légumes</i> <i>Desserts</i>
Mercredi 27 mai midi	Mercredi 27 mai soir
<i>Omelette plate Espagnole</i> <i>Magret de canard aux olives</i> <i>Pommes dauphine, courgette en fut</i> <i>Dessert en salle</i>	<i>Soirée de GALA</i> <i>Cocktail dinatoire de fin d'année</i>
Jeudi 28 mai midi	Jeudi 28 mai soir
<i>Pâtés impériaux (nems)</i> <i>Poulet sauté Chasseur</i> <i>Polenta</i> <i>Assiette de desserts</i>	<i>Quiche Océane</i> <i>Magret de canard à l'orange</i> <i>Mousse de pommes et légumes poêlés</i> <i>Assiette gourmande</i>
Vendredi 29 mai midi	Vendredi 29 mai soir
<u><i>Menu épicurien</i></u> <i>La nouvelle cuisine :</i> <i>Menu dégustation en trilogie</i> <i>Les surprises du marché</i> <i>Retour de pêche du lagon</i> <i>Les fruits d'ici dans tous les états</i>	

Semaine du 25 au 29 mai

<i>Lundi 1^{er} juin midi</i>	<i>Lundi 1^{er} juin soir</i>
	<i>Salade gourmande de la mer Salmis de pintade aux croûtons Chou braisé aux pommes fondantes Cerises jubilées/biscuit glacé</i>
<i>Mardi 02 juin midi</i>	<i>Mardi 02 juin soir</i>
<i>Mercredi 03 juin midi</i>	<i>Mercredi 03 juin soir</i>
<i>Jeudi 04 juin midi</i>	<i>Jeudi 04 juin soir</i>
<i>Vendredi 05 juin midi</i>	<i>Vendredi 05 juin soir</i>