



Lycée polyvalent de Kawéni



Lycée des métiers du goût et des saveurs
Route de la SPPM - 97600 MAMOUDZOU

Nos Menus

Mars à Juin 2025

- Restaurant d'Application -



Lycée des Métiers du
Goût et des Saveurs




**RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE**
*Liberté
Égalité
Fraternité*

**Lycée Polyvalent de Kawéni
Mamoudzou**


**RÉGION ACADÉMIQUE
MAYOTTE**
*Liberté
Égalité
Fraternité*

DDFPT : Oikidpu MASSOUNDI
Edition : Septembre 2024

Restaurant d'application "Jardin des Saveurs"



- Lycée polyvalent de Kawéni -



Madame, Monsieur,

Dans le cadre de leurs activités pédagogiques, les élèves du Lycée des Métiers du Goût et Saveurs de Kawéni ont le plaisir de vous communiquer les menus de l'année scolaire 2024-2024 et les conditions d'ouverture du restaurant d'application de l'établissement.



Du Lundi au Samedi pour le déjeuner
2ème Période : Mars à juin 2025



Horaires d'accueil

> 12 h - 12 h 30 pour le déjeuner



Fin des prestations

> 13 h 45 pour le déjeuner

Cette durée est limitée aux cours des élèves, elle est impérative



Les tarifs fourmules

> 18 € Repas sans boissons : entrée, plat, dessert

> 13 € formule rapide : entrée/plat ou plat/dessert



Réservation

> 0269 62 82 68 ou 0639 67 41 33

> ddfpt.lpo.kaweni@ac-mayotte.fr



Localisation

> Route de la SPPM - 97600 Kawéni

> Information sur notre site internet : <https://lpo-kaweni.ac-mayotte.fr>

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.

Oikidou MASSOUNDI
DDFPT

Le mot de la proviseure

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. La construction de cet avenir dans un parcours exigeant auquel vous, gastronome, contribuez en réservant une place, nécessite votre bienveillance indulgente à l'égard de nos élèves qui vous accueillent. Nous vous en remercions par avance.

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, déclinée autant que faire se peut au territoire.

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

Aminata THIANTA
Proviseure





Menus

LES DÉJEUNERS

18 €
Tout compris
hors boissons

Semaine du 17 mars

Lundi 17 mars 25

Sermé

Mardi 18 mars 25

MENU SURPRISE

Découpe de magret en salle
Tarte de magret en salle
Tarte au citron revisitée

Mercredi 19 mars 25

Tartare de thon, Mozzarella et tomate confite
Mignon de porc en croustillant au Gorgonzolla, farandole de légumes mahorais
Île flottante

Jeudi 20 mars 25

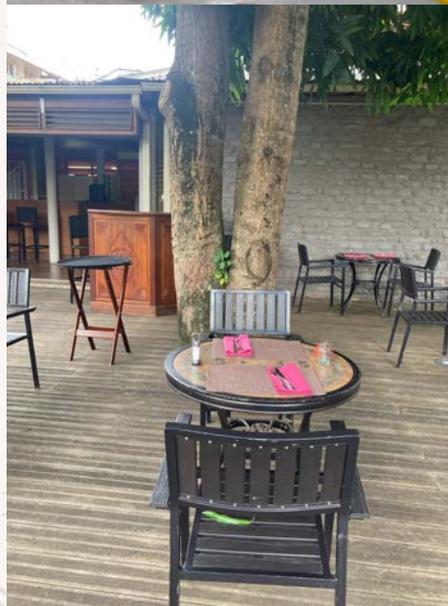
Sermé

Vendredi 21 mars 25

Sermé

Samedi 22 mars 25

Salade de croustillant de chèvre chaud et œuf poché
carré de veau aux pruneaux et fruits secs, bouquet de haricots verts,
Pommes fondantes
Cannelé, glace vanille et mignardise



> **HORAIRES D'ACCUEIL :**

12 h 00 - 12 h 30 pour le déjeuner

> **FIN DES PRESTATIONS :**

13 h 45 pour le déjeuner



Semaine du 24 mars

Lundi 24 mars 25

Omelette aux fines herbes
Jambonnette de volaille et légumes Vichy, Sauce au cidre
Cheesecake au combava

Mardi 25 mars 25

COCCITANIE
Menu surprise
Millefeuille et ses fruits flambés

Mercredi 26 mars 25

Tartare de thon au citron vert, Sablé au Parmesan
Entrecôte grillée, sauce béarnaise, pommes sautées et papaye
Traditionnel Paris-Brest

Jeudi 27 mars 25

Acras de morue, guacamole
Colombo de crevettes
Gâteau à l'ananas

Vendredi 28 mars 25

Sermé

Samedi 29 mars 25

Mousseline de volaille aux légumes
Quiche océane
Jambonnette de canard à l'orange, écrasée de pomme de terreaux cèpes
Crumble pomme-poire



Menus

LES DÉJEUNERS

Semaine du 31 mars

18 €

Tout compris
hors boissons



Lundi 31 mars 25

Oeufs brouillés, Salade
Clafoutis anchois et olives
Entrecôte pour deux, sauce Marchand de vin, duo de patate douce
Forêt-noire

Mardi 01 avril 25

PAYS DE LA LOIRE
Menu surprise
Découpe de tarte et flambage en salle

Mercredi 02 avril 25

NORMANDIE
Bûchette de thon façon tataki, Achard de mangue verte
Poulet sauté Vallée d'Auge, fondue de poireau au lard fumé, Riz pilaf
Tarte aux poires Bourdaloue

Jeudi 03 avril 25

Salade de chou et carotte façon sushi
Crevette à la coréenne
Roulé matcha

Vendredi 04 avril 25

Sermé

Samedi 05 avril 25

Longe de thon marinée, étuvée de chou
Rosace de mignon de porc en croûte de chutney coco,
tartine de légumes « pays »
Profiteroles au chocolat et fève Tonka
Roulé matcha

> HORAIRES D'ACCUEIL :

12 h 00 - 12 h 30 pour le déjeuner

> FIN DES PRESTATIONS :

13 h 45 pour le déjeuner



Semaine du 07 avril

Lundi 07 avril 25

Salade niçoise
Magret de canard en 2 cuissons, ratatouille
Ananas caramélisé, glace au poivre et mini brownies

Mardi 08 avril 25

RÉGION GRAND-EST
Quiche Lorraine Baeckoeffe
Strudel

Mercredi 09 avril 25

Tarte aux légumes du moment
Poulet rôti, Jus au thym, Légumes
Profiteroles au chocolat

Jeudi 10 avril 25

LE GRAND EST
Flammenkush volaille
Choucroute volaille boeuf et pommes de terre
Salade de fruits

Vendredi 11 avril 25

Sermé

Samedi 12 avril 25

Sermé



Menus

LES DÉJEUNERS

18 €

Tout compris
hors boissons

Semaine du 14 avril

Lundi 14 avril 25

Salade de tomate et mozzarella
Lasagnes de bœuf
Tiramisu au café

Mardi 15 avril 25

MENU REGIONNAL SURPRISE

Mercredi 16 avril 25

Risotto printanier
Blanquette de veau à l'ancienne, Riz Pilaf
Café gourmand

Jeudi 17 avril 25

LE BRESIL
Salade de cœur de palmier et avocat
Moqueca de poisson et crevettes
Flan caramel

Vendredi 18 avril 25

Quiche épinard, Saumon fumé et ricotta
Pièce de bœuf braisée au Ras el hanout, légumes glacés
Tarte au fromage blanc et fruit de la passion

Samedi 19 avril 25

Sermé



> HORAIRES D'ACCUEIL :

12 h 00 - 12 h 30 pour le déjeuner

> FIN DES PRESTATIONS :

13 h 45 pour le déjeuner



Semaine du 21 avril

Lundi 21 avril 25

Sermé

Mardi 22 avril 25

MENU REGIONNAL SURPRISE

Mercredi 23 avril 25

Longe de thon rouge, bohémienne de légumes
Curry de volaille, riz madras, légumes confits
Aumônières aux fruits de saison

Jeudi 24 avril 25

Sermé

Vendredi 25 avril 25

Tarte à l'oignon
Ballottine de poisson au vin blanc, flan de courgette et fine ratatouille
Panna cotta ananas-ivoire

Samedi 26 avril 25

Sermé



Menus

LES DÉJEUNERS

Semaine du 12 mai

Lundi 12 mai 25

Sermé

Mardi 13 mai 25

MENU SURPRISE

Mercredi 14 mai 25

Gnocchis à la romaine
Piccata de volaille au citron, Pâtes fraîches
Duo de desserts italiens

Jeudi 15 mai 25

Bénélux
Croquettes aux crevettes
Moules-Frites
Gaufre de Liège

Vendredi 16 mai 25

Quiche lorraine
Gambas flambées pommes noisettes
Moussé au chocolat ganache café et tuile vanille

Samedi 17 mai 25

Sermé

Situation d'examen

18 €

Tout compris
hors boissons



> **HORAIRES D'ACCUEIL :**

12 h 00 - 12 h 30 pour le déjeuner

> **FIN DES PRESTATIONS :**

13 h 45 pour le déjeuner



Semaine du 19 mai

Lundi 19 mai 25

Quiche au thon
Escalope milanaise, tagliatelles
Mousse au chocolat

Mardi 20 mai 25

MENU SURPRISE

Mercredi 21 mai 25

Tarte paysanne, mesclun
Perroquet poché, beurre d'orange, Aubergine grillée
Dessert surprise

Jeudi 22 mai 25

L'italie et la Grèce
Bruschetta et tzatziki
Moussaka
Tiramisu aux fruits rouges

Vendredi 23 mai 25

Crèmeux poivron concombre
Magret de canard en 2 cuissons
Ratatouille
Finger ivoire amande fraise et framboise

Samedi 24 mai 25

AB tartare de tomate et sablé parmesan
Salade fraîcheur
Pavé de thon beurre blanc au noilly
Mousseline de patate douce
Tarte euillée aux fruits



Menus

LES DÉJEUNERS

Semaine du 26 mai

18 €

Tout compris
hors boissons

Lundi 26 mai 25

Velouté de patate douce au gingembre
Pavé de thon mi-cuit, pomme dauphine
Ile flottante

Mardi 27 mai 25

MENU SURPRISE

Mercredi 28 mai 25

Les véritables gnocchis à la parisienne
Navarin d'agneau printanier, Riz composé
Dessert surprise

Jeudi 29 mai 25

Sermé

Vendredi 30 mai

MENU SURPRISE

Samedi 31 mai 25

Situation d'examen

Sermé



> HORAIRES D'ACCUEIL :

12 h 00 - 12 h 30 pour le déjeuner

> FIN DES PRESTATIONS :

13 h 45 pour le déjeuner



Semaine du 02 juin

Lundi 02 juin 25

Crêpe au fromage
Pièce du boucher, sauce au bleu
Tarte aux pommes

Mardi 03 juin 2025

MENU SURPRISE

Mercredi 04 juin 25

Duo de fraîcheurs
Dos de vivaneau à la viennoise, Sauté de légumes,
mousseline de pommes de terre
Tartelette au chocolat

Jeudi 05 juin 25

Sermé

Vendredi 06 juin 25

MENU SURPRISE

Samedi 07 juin 25

Salade de croustillant de chèvre chaud oeuf poché
Carré de veau aux pruneaux et fruits secs
Bouquet de haricots verts
Pommes fondantes
Cannelé glace Vanille et mignardises