

RESTAURANT D'APPLICATION



RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Lycée Polyvalent de Kaweni
Mamoudzou



Restaurant d'application du Lycée Polyvalent de Kawéni

Réservations : 0269 62 82 68 ou 0639 67 41 33

Lpo.kaweni@ac-mayotte.fr



**RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

**Lycée Polyvalent de Kaweni
Mamoudzou**

Le mot de madame le 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. 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 Thienta
Proviseur**



**ACADÉMIE
DE MAYOTTE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Les élèves et les professeurs de la section hôtellerie restauration du lycée polyvalent de Kawéni ont le plaisir de vous communiquer les menus de l'année scolaire 2023.

Cartes bancaires acceptées et à privilégier autant que possible.

Les différentes formules proposées :

- Déjeuners du lundi au vendredi : menu complet à 18 euros (*sauf menu exceptionnel examen)
- Dîners du lundi au vendredi : menu complet à 28 euros (*sauf menu/soirée thématiqué et examen)

- Formule rapide midi : entrée, plat ou plat dessert à 13 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, allergies, 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 DFPT.

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

Nous rappelons qu'il est préférable de réserver au :

0269 62 82 68 ou au 0639 67 41 33 ou par mail :

Fabien.vannucci@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.

Fabien Vannucci
Directeur DDFPT



RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE

Liberté
Égalité
Fraternité

Lycée Polyvalent de Kaweni
Mamoudzou

DEJEUNER

DÎNER

LE JARDIN DES
SAVEURS

JANVIER 23



ACADÉMIE
DE MAYOTTE

Liberté
Égalité
Fraternité

RÉSERVATIONS :

0269 62 82 68

OU 0639 67 41 33

LPO.KAWENI@AC-MAYOTTE.FR

LUNDI

LE 23 JANVIER

Verrine Fraîcheur avocat,
saumon fumé
Magret de canard sauce
roquefort, petits
légumes tournés

OU

Poulet Coco, Riz Pilaf
Tiramisu agrumes

DÉJEUNER

MARDI

LE 24 JANVIER

Verrine avocat / saumon
Goujonnettes de poisson
sauce tartare frites de
patates douces
Forêt noire
DÉJEUNER

Goujonnettes de
vivaneau sauce tartare
Spaghettis bolognaise
Nougat glacé, coulis de
fruits rouges
DÎNER

MERCREDI

LE 25 JANVIER

Omelette aux herbes
Jambonneau de volaille
au cidre légumes Vichy
Cheesecake au Combava
DÉJEUNER

MENU VÉGÉTARIEN

Crème de courgette au chèvre
glacée.

Fajitas de légumes grillés
Banoffee ou salade de fruits à
la bière
DÎNER

JEUDI

LE 26 JANVIER

Carpaccio de daurade,
poire fraîche et huile de sésame

Filet de poisson poché
sauce hollandaise pommes à
l'anglaise

Entremets Mangue
Amande coulis de fruits
rouges
DÉJEUNER

Tartare de thon au citron
vert, sablé au parmesan,
mayonnaise au curry
Entrecôte grillée, sauce
béarnaise, pommes sautées
et papaye
Paris/Brest
DÎNER

VENDREDI

LE 27 JANVIER

Trilogie de maki au
thon rouge Gyoza
Porc au caramel et
risotto de letchis
Fraisier du Japon
DÎNER



RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE

Liberté
Égalité
Fraternité

Lycée Polyvalent de Kaweni
Mamoudzou

DEJEUNER

DÎNER

LE JARDIN DES
SAVEURS

JANV-FEV 23



ACADÉMIE
DE MAYOTTE

Liberté
Égalité
Fraternité

RÉSERVATIONS :

0269 62 82 68

OU 0639 67 41 33

LPO.KAWENI@AC-MAYOTTE.FR

LUNDI

LE 30 JANVIER

Salade grecque
Couscous poulet et
merguez
Panna Cotta coulis de
saison, tuiles au miel et
thé vert
DÉJEUNER

MARDI

LE 31 JANVIER

Salade de lentilles et
chips de bacon
Civet de cerf,
confiture de papaye,
légumes pays et
purée d'igname.
Crêpe suzette.
DÉJEUNER

MERCREDI

LE 1 FEVRIER

Tarte à l'oignon
Blanquette de veau,
pommes vapeur
Crêpe's party (to share)
DÉJEUNER

Feuilleté au fromage,
salade de saison
Papillote de l'océan indien
au lait de coco
Café gourmand
DÎNER

JEUDI

LE 2 FEVRIER

Croustade de foie de
volaille au Madère
BaveOe aux échalotes
caramélisées tulipe de
pommes noiseOe
Tarte fine aux pommes
et cannelle
DÉJEUNER

Tarte aux légumes, coulis
herbes folles
Pintadeau rôti au thym,
duo de songe, légumes du
marché
Profiteroles au chocolat
DÎNER

VENDREDI

LE 3 FEVRIER

Salade tomate
mozzarella revisitée
Pavé de bœuf sauce
béarnaise, pommes
sarladaises Crème
brulée maison façon
Lenôtre
DÉJEUNER

DEJEUNER

DÎNER

LE JARDIN DES
SAVEURS

FEVRIER 23



ACADÉMIE
DE MAYOTTE

*Liberté
Égalité
Fraternité*

RÉSERVATIONS :

0269 62 82 68

OU 0639 67 41 33

LPO.KAWENI@AC-MAYOTTE.FR

LUNDI

LE 6 FEVRIER

Salade de pois chiches à
la libanaise

Tajine de poulet aux
amandes

Salade d'orange et sa
crème catalane

DÉJEUNER

MARDI

LE 7 FEVRIER

Salade de lentilles et
chips de bacon

Civet de cerf,
confiture de papaye,
légumes pays et
purée d'igname.

Crêpe suzette.

DÉJEUNER

MERCREDI

LE 8 FEVRIER

Tarte à l'oignon

Blanquette de veau,
pommes vapeur

Crêpe's party (to share)

DÉJEUNER

Feuilleté au fromage,
salade de saison

Papillote de l'océan indien
au lait de coco

Café gourmand

DÎNER

JEUDI

LE 9 FEVRIER

Croustade de foie de
volaille au Madère

BaveOe aux échalotes
caramélisées tulipe de
pommes noiseOe

Tarte fine aux pommes
et cannelle

DÉJEUNER

Tarte aux légumes, coulis
herbes folles

Pintadeau rôti au thym,
duo de songe, légumes du
marché

Profiteroles au chocolat

DÎNER

VENDREDI

LE 10 FEVRIER

Salade tomate
mozzarella revisitée

Pavé de bœuf sauce
béarnaise, pommes
sarladaises Crème

brulée maison façon

Lenôte

DÉJEUNER

DEJEUNER

DÎNER

LE JARDIN DES
SAVEURS

FEVRIER 23



**ACADÉMIE
DE MAYOTTE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

RÉSERVATIONS :

0269 62 82 68

OU 0639 67 41 33

LPO.KAWENI@AC-MAYOTTE.FR


**RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE**
*Liberté
Égalité
Fraternité*

**Lycée Polyvalent de Kaweni
Mamoudzou**

LUNDI

LE 13 FEVRIER
BRUSCHETTA avocat,
saumon, tomate
Magret de canard sauce
roquefort, ses petits
légumes tournés
Île flottante

DÉJEUNER

MARDI

LE 14 FEVRIER
Tarte tatin aux
légumes
Confit de canard,
pommes sarladaise
Salade de fruits frais

DÉJEUNER

Tarte aux légumes, coulis
herbes folles
Pintadeau rôti au thym,
duo de songe, légumes du
marché
Profiteroles au chocolat

DÎNER

MERCREDI

LE 15 FEVRIER

Taboulé libanais
Daurade pour 2
confiture et gratin de
papayes
Île flottante

DÉJEUNER

Tartare de poisson mariné
aux baies roses & Bilimbi,
Poulet grillé à l'américaine
sauce diable,
Crème brûlée au chocolat et
Combava

DÎNER

JEUDI

LE 16 FEVRIER

Œuf parfait crème
d'asperge verte
Paleron de bœuf braisé
au ras el hanout poix
chiches et légumes
glacés
Poire flambée

DÉJEUNER

Tarte paysanne, mesclun
et parmesan
Ombrine juste pochée,
beurre d'orange,
Aubergine grillée à la
flamme
Minestrone de fruits et
citronnelle

DÎNER

VENDREDI

LE 17 FEVRIER

Salade piémontaise
maison
Tartare de thon au
gingembre confit
Tarte aux pommes,
cannelle et calvados

DÎNER

DEJEUNER

DÎNER

LE JARDIN DES
SAVEURS

MARS 23



ACADÉMIE
DE MAYOTTE

*Liberté
Égalité
Fraternité*

RÉSERVATIONS :

0269 62 82 68

OU 0639 67 41 33

LPO.KAWENI@AC-MAYOTTE.FR


RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE
*Liberté
Égalité
Fraternité*

Lycée Polyvalent de Kaweni
Mamoudzou

LUNDI

LE 6 MARS

Assiette de poissons
fumés
Blanquette de veau à
l'ancienne, riz pilaf
Tarte tatin aux pommes
caramélisées

DÉJEUNER

MARDI

LE 7 MARS

Rillettes de poisson
Poulet rôti,
écrasé de pommes de
terre
Profiteroles glacées
au chocolat chaud

DÉJEUNER

Rillettes de poisson au
combava
Paleron braisé au ras el
hanout, légumes glacés
Mille-feuille

DÎNER

MERCREDI

LE 8 MARS

Salade composée
Escalope de volaille à la
crème curcuma
Pomme Duchesse
Choux à la crème
pâtissière

DÉJEUNER

Tartare de thon aux graines
torréfiées
Papillote de poisson sauce
combava, ses petits légumes
croquants
Charlotte aux poires ou
opéra

DÎNER

JEUDI

LE 9 MARS

Menu Brasserie
conçu par les élèves

DÉJEUNER

Buchette de thon façon
tataki,
achard de papaye
Dos de vivaneau entre
deux craquants, légumes
au beurre d'anchois,
mousseline safranée
Fressinette en crumble au
chocolat sorbet coco

DÎNER

VENDREDI

LE 10 MARS

Croustillant de crevettes
curcuma
Gratin de banane au fromage
de chèvre et piment doux
Papillote de la mer épicée au
lait de coco
Tartare d'ananas rôti au poivre
et glace riz au lait basmati

DÉJEUNER

Soirée Thaïlandaise

Yum wun sen - Nam som tangkwa
(Cheveux d'anges épicés en salade,
Concombre en sauce vinaigré)
**Gaeng kaiw waan koong - Khao
man kati**
(Gambas aux curry vert - riz à la coco)
Sang Kha-ya fuak thong
(Flan à la citrouille)

DÎNER

DEJEUNER

DÎNER

LE JARDIN DES
SAVEURS

MARS 23



**ACADÉMIE
DE MAYOTTE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

RÉSERVATIONS :

0269 62 82 68

OU 0639 67 41 33

LPO.KAWENI@AC-MAYOTTE.FR

LUNDI

LE 13 MARS

Classe en Période de
Formation en Milieu
Professionnelle

DÉJEUNER

MARDI

LE 14 MARS

Rillettes de poisson
Poulet rôti,
écrasé de pommes de
terre
Profiteroles glacés au
chocolat chaud

DÉJEUNER

Duchesses au mérrou
Estouffade de bœuf
provençale, pommes
vapeur

Ile flottante

DÎNER

MERCREDI

LE 15 MARS

Avocat aux crevettes
sauce cocktail
Brochette de volaille,
légumes glacés
Crème caramel

DÉJEUNER

Salade landaise,
Darne de poisson Pochées
Beurre blanc
Profiteroles chocolat

DÎNER

JEUDI

LE 16 MARS

Déjeuner à thème
Mahorais
Salade de Papaye
Poulet coco-riz-banane
Avocat et banane fruit
en Verrine

DÉJEUNER

Raviole de crevette et son
beurre blanc
Tagliatelles carbonara
Tiramisu

DÎNER

VENDREDI

LE 17 MARS

Duo de poissons en tartare
Emincé de volaille aux
champignons,
Riz Pilaf et Légumes Tournés
Tarte aux pommes alsacienne

DÉJEUNER

Soirée Espagne
Gâteau de tortillas
Paëlla
Churros

DÎNER

DEJEUNER

DÎNER

LE JARDIN DES
SAVEURS

MARS 23



**ACADÉMIE
DE MAYOTTE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

RÉSERVATIONS :

0269 62 82 68

OU 0639 67 41 33

LPO.KAWENI@AC-MAYOTTE.FR

LUNDI

LE 20 MARS

Classe en Période de
Formation en Milieu
Professionnelle

DÉJEUNER

Classe en Période de
Formation en Milieu
Professionnelle

DÎNER

MARDI

LE 21 MARS

Assiette de poissons
fumés
Escalope de saumon,
sauce mousseline,
légumes tournés glacés
et patate douce
Poire belle Hélène

DÉJEUNER

Brioche aux fruits de mer
Cari de bœuf à la papaye
Crème renversée au
caramel

DÎNER

MERCREDI

LE 22 MARS

Oeuf mimosa
Quenelle de volaille, sauce
nantua
Fondue de pe-tsaï
Crème brûlée à la
Cardamome

DÉJEUNER

BRETAGNE

Velouté de petits pois, tartine
de maquereaux,
St Jacques au cidre, embeurrée
de choux
Aumônière aux pommes sauce
caramel
ou Assiette de fromages

DÎNER

JEUDI

LE 23 MARS

Déjeuner à thème
Mahorais
Salade de Papaye
Poulet coco-riz-banane
Avocat et banane fruit en
verrine

DÉJEUNER

Salade César
Bœuf bourguignon pommes
vapeur
Ile flottante à l'ylang ylang

DÎNER

VENDREDI

LE 24 MARS

Salade façon niçoise
Fricassée de volaille à
l'ancienne,
riz pilaf
Nougatine glacée,
coulis de framboises

DÉJEUNER

Voyage en bourgogne

Croustillant d'Escargots aux
Noisettes en Mise en Bouche
Œuf Poché en Meurette
Joue de Bœuf à la
bourgignonne Pommes vapeur
Poire pochée au Vin Rouge et
épices.

DÎNER

DEJEUNER

DÎNER

LE JARDIN DES
SAVEURS

MARS 23



**ACADÉMIE
DE MAYOTTE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

RÉSERVATIONS :

0269 62 82 68

OU 0639 67 41 33

LPO.KAWENI@AC-MAYOTTE.FR

LUNDI

LE 27 MARS

Classe en Période de
Formation en Milieu
Professionnelle

DÉJEUNER

Classe en Période de
Formation en Milieu
Professionnelle

DÎNER

MARDI

LE 28 MARS

Assiette de poissons fumés
Escalope de saumon, sauce
mousseline, légumes tournés
glacés et patate douce

Poire belle Hélène

DÉJEUNER

Saucisson en brioche sauce
Porto

Pavé de mahi-mahi en
croûte d'herbes

sauce vierge, croquettes de
patate douce

Pot de crème à la vanille

DÎNER

MERCREDI

LE 29 MARS

Classe en Période de
Formation en Milieu
Professionnelle

DÉJEUNER

Quiche au chèvre et tomates
séchées

Papillote de la mer au lait de
coco,

Plateau de fromages

Ou sélection de glace

DÎNER

JEUDI

LE 30 MARS

Déjeuner à thème **SUD
OUEST**

Salade gourmande

Magret de canard -
pommes saladaise

Cabecou ou verrine
pruneau

DÉJEUNER

Œufs mimosa
mayonnaise au raifort
Entrecôte sauce béarnaise

pommes dauphines,
haricots verts

Dame blanche

DÎNER

VENDREDI

LE 31 MARS

Déjeuner à thème local

Gnocchis de fruits à pain
crème au curcuma

Brochettes de poisson,
rougail dakatine et frites de
manioc

Beignets de banane, sauce au
tamarin

DÉJEUNER

DINER A THEME

Déclinaison autour des

Vins,

Fromages,

Charcuteries

Pains spéciaux

DÎNER

DEJEUNER

DÎNER

LE JARDIN DES
SAVEURS

AVRIL 23



**ACADÉMIE
DE MAYOTTE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

RÉSERVATIONS :

0269 62 82 68

OU 0639 67 41 33

LPO.KAWENI@AC-MAYOTTE.FR

LUNDI

LE 3 AVRIL

Classe en Période de
Formation en Milieu
Professionnelle

DÉJEUNER

Classe en Période de
Formation en Milieu
Professionnelle

DÎNER

MARDI

LE 4 AVRIL

Œuf cocotte, succédané de
caviar et asperges vertes
Poisson du jour grillé à la
fleur de sel, ratatouille de
racines

Fôret noire

DÉJEUNER

Quiche lorraine
Filet de capitaine au beurre
blanc
Soufflé glacé au Grand
Marnier

DÎNER

MERCREDI

LE 5 AVRIL

Classe en Période de
Formation en Milieu
Professionnelle

DÉJEUNER

BOURGOGNE FRANCHE COMTÉ

Œuf en meurette Ou tartine
comtoise

Escalope pontissalienne,
tagliatelles à l'ail,
Tartelette abricot Ou Poire
dijonnaise Ou assiette de
fromages

DÎNER

JEUDI

LE 6 AVRIL

Déjeuner à thème SUD OUEST

Salade gourmande

Magret de canard - pommes
saldaise

Cabecou ou verrine pruneau

DÉJEUNER

Soiree à theme Street Food
Finger de poulet, sauce
barbecue

Hamburger frites de patates
douces
milkshake à la framboise

DÎNER

VENDREDI

LE 7 AVRIL

Déjeuner à thème local

Gnocchis de fruits à pain
crème au curcuma
Brochettes de poisson,
rougail dakatine et frites de
manioc
Beignets de banane, sauce au
tamarin

DÉJEUNER

Soirée Cuisine moderne

Chaud-froid de foie gras
à la pomme
Parmentier de confit de canard
Tarte Tatin déstructurée

DÎNER

DEJEUNER

DÎNER

LE JARDIN DES
SAVEURS

AVRIL 23



**ACADÉMIE
DE MAYOTTE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

RÉSERVATIONS :

0269 62 82 68

OU 0639 67 41 33

LPO.KAWENI@AC-MAYOTTE.FR

LUNDI

LE 10 AVRIL

Férialé

lundi de Pâques

MARDI

LE 11 AVRIL

Œuf cocotte, succédané de
caviar et asperges vertes
Poisson du jour grillé à la fleur
de sel, ratatouille de racines
Forêt noire
DÉJEUNER

Salade lyonnaise
Steak de thazard sauce
hollandaise, pommes
persillées
Crêpe Suzette

DÎNER

MERCREDI

LE 12 AVRIL

Classe en Période de
Formation en Milieu
Professionnelle

DÉJEUNER

Menu Végétarien servi en buffet

Beignet à la farine de manioc
Sélection de plats végétariens
Salade de fruits et bar à glace

DÎNER

JEUDI

LE 13 AVRIL

SERVICE EN BUFFET

Menu conçu par les élèves

DÉJEUNER

Assortiments de sushis
Pokebowl aux choix
Carpaccio d'ananas glace au
piment

DÎNER

VENDREDI

LE 14 AVRIL

Un terroir français : La Normandie

Œuf cocotte à la crème de
camembert
Poisson dieppoise, pommes
persillées
Teurgoule, caramel de cidre,
chips de golden

DÉJEUNER

Accras de morue sauce chien et
féroce d'avocat

Colombo de poulet riz madras

Banane flambée

DÎNER

DEJEUNER

DÎNER

LE JARDIN DES
SAVEURS

AVRIL 23



ACADÉMIE
DE MAYOTTE

*Liberté
Égalité
Fraternité*

RÉSERVATIONS :

0269 62 82 68

OU 0639 67 41 33

LPO.KAWENI@AC-MAYOTTE.FR

LUNDI

LE 17 AVRIL

Assiette de charcuteries
Filet mignon à la moutarde à
l'ancienne et sa purée de
pomme de terre
Mousse au chocolat

DÉJEUNER

MARDI

LE 18 AVRIL

Féroce d'avocat
Côte de bœuf pour 2,
Frites de fruits à pain
Gratin de fruits frais au sabayon

DÉJEUNER

Restaurant fermé
CCF cuisine

DÎNER

MERCREDI

LE 19 AVRIL

Classe en Période de
Formation en Milieu
Professionnelle

DÉJEUNER

POURTOUR MEDITERRANEEN

Rochettes de gambas,
gaspacho,
Magret à la figue, risotto aux
noix,
Tiramisu
Ou salade de fruits sangria
Ou assiette de fromages

DÎNER

JEUDI

LE 20 AVRIL

CCF production culinaire

DÉJEUNER

Cuisine Américaine
Salade coleslaw
Manhantan's Hot dog,
Tenders fries
Cheese cake au citron

DÎNER

VENDREDI

LE 21 AVRIL

Déjeuner à thème

Un terroir français : La Normandie
Œuf cocotte à la crème de
camembert
Poisson Dieppoise, pommes
persillées
Teurgoule, caramel de cidre et
chips de golden

DÉJEUNER

DEJEUNER

DÎNER

LE JARDIN DES
SAVEURS

MAI 23



ACADÉMIE
DE MAYOTTE

*Liberté
Égalité
Fraternité*

RÉSERVATIONS :

0269 62 82 68

OU 0639 67 41 33

LPO.KAWENI@AC-MAYOTTE.FR

LUNDI

LE 8 MAI

FÉRIÉ

MARDI

LE 9 MAI

Féroce d'avocat

Côte de bœuf pour 2,
Frites de fruits à pain

Gratin de fruits frais au sabayon

DÉJEUNER

Restaurant fermé
CCF cuisine

DÎNER

MERCREDI

LE 10 MAI

Comme en brasserie
Tarte chèvre poireaux
Moules frites, beurre
composé
Mousse au chocolat

DÉJEUNER

Fermé

DÎNER

JEUDI

LE 11 MAI

Tartare de légumes à la
provençale
et poisson fumé
Blanquette de veau à l'ancienne
riz pilaf
Crèmeux cacao et tuile amande

DÉJEUNER

MENU SURPRISE

CREATION DE LA CLASSE

Thème plats locaux revisités

DÎNER

VENDREDI

LE 21 AVRIL

Carpaccio de Poisson frais et
fumé, framboises infusées au
vinaigre de vin

Escalope façon Cordon Bleu au
Comté, Galette de Pomme de
terre Franc Comtoise

Chocolat au Cœur de caramel
coulant

DÉJEUNER

DEJEUNER

DÎNER

LE JARDIN DES
SAVEURS

MAI 23



**ACADÉMIE
DE MAYOTTE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

RÉSERVATIONS :

0269 62 82 68

OU 0639 67 41 33

LPO.KAWENI@AC-MAYOTTE.FR

LUNDI

LE 15 MAI

Crème Choisy

Magret de canard à l'écarlate et
ses galettes de pommes de
terre

Crêpes Suzette, caramel aux
agrumes

DÉJEUNER

MARDI

LE 16 MAI

Repas thème : cuisine moderne

Escabèche de sardines en salade

Poulet sauté à l'ananas et
cacaouètes riz aux amandes

Crème au carambar
milk-shake banane framboise

DÉJEUNER

Gnocchis à la parisienne aux
courgettes et crevettes

Darne de poisson grillée
sauce moutarde, flans de légumes

Gratin de fruits au sabayon

DÎNER

MERCREDI

LE 17 MAI

Restaurant Fermé
CCF cuisine et hôtel

DÉJEUNER

Fermé

DÎNER

JEUDI

LE 18 MAI

Férié ascension

VENDREDI

LE 19 AVRIL

Féroce d'avocat à la morue et
ananas

Samoussas au poisson

Rougail saucisses et son service
classique

Gâteau banane coco et son coulis

DÉJEUNER

DEJEUNER

DÎNER

LE JARDIN DES
SAVEURS

MAI 23



**ACADÉMIE
DE MAYOTTE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

RÉSERVATIONS :

0269 62 82 68

OU 0639 67 41 33

LPO.KAWENI@AC-MAYOTTE.FR

LUNDI

LE 22 MAI

Taboulé au thon

Tajine de poulet aux patates
douce et aux abricots

Autour de la fraise

DÉJEUNER

MARDI

LE 23 MAI

Taboulé aux poissons et fruits
confits

Tartare de bœuf maison au
couteau, frites maison

Crumble pommes, bananes
aux éclats de chocolat

DÉJEUNER

Nougat de chèvre aux fruits secs
Colombo de volaille

Paris-Brest

DÎNER

MERCREDI

LE 24 MAI

Restaurant Fermé
CCF cuisine et hôtel

DÉJEUNER

Fermé

DÎNER

JEUDI

LE 25 MAI

Œuf mollet crème Esaü
Poisson local rôti, beurre de
tomate, tagliatelles de carottes
Moka

DÉJEUNER

CCF cuisine

DÎNER

VENDREDI

LE 26 MAI

Chaud-froid de foie gras à la
pomme et caramel de Cognac

Filet de vivaneau à la vanille,
fondue de papaye verte

Gâteau basque, Crème d'Armagnac
et Glace aux pruneaux

DÉJEUNER

DEJEUNER

DÎNER

LE JARDIN DES
SAVEURS

MAI 23



ACADÉMIE
DE MAYOTTE

*Liberté
Égalité
Fraternité*

RÉSERVATIONS :

0269 62 82 68

OU 0639 67 41 33

LPO.KAWENI@AC-MAYOTTE.FR


RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE
*Liberté
Égalité
Fraternité*

Lycée Polyvalent de Kaweni
Mamoudzou

LUNDI

LE 29 MAI

Férié

DÉJEUNER

MARDI

LE 30 MAI

TP BTS 2

DÉJEUNER

Classe en Période de Formation en
Milieu Professionnelle

DÎNER

MERCREDI

LE 31 MAI

Menu Mahorais revisité
Création des élèves

DÉJEUNER

Fermé

DÎNER

JEUDI

LE 1 JUIN

Carpaccio de bœuf, tomates
confites parmesan et huile de
truffe noire

Jarret d'agneau braisé
pomme macaire à l'estragon

Tarte au citron meringuée

DÉJEUNER

Classe en Période de Formation en
Milieu Professionnelle

DÎNER

VENDREDI

LE 2 JUIN

Rillettes de poisson et Duo de
légumes aux graines torréfiées

Papillote de poisson aux légumes
et Combava

Tartare de fruits au basilic

DÉJEUNER