



Lycée polyvalent de Kawéni



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

# Nos Menus

Septembre à décembre 2024

- *Restaurant d'Application* -



Lycée des Métiers du  
Goût et des Saveurs



  
**RÉPUBLIQUE  
FRANÇAISE**  
*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

**Lycée Polyvalent de Kaweni  
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**  
période 1 : septembre à décembre 24



## 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

*Semaine du 16 septembre*

Lundi 16 septembre 24

*Sermé*

Mardi 17 septembre 24

Quiche Lorraine  
boeuf Bourguignon  
Clafoutis aux cerises, Crème anglaise

Mercredi 18 septembre 24

*Sermé*

Jeudi 19 septembre 24

Pays de Loire  
Salade de Crottin de Chavignol  
Pêche du jour au Beurre Blanc  
Pommes de terre sautées forestière  
Tarte Tatin

Vendredi 20 septembre 24

*Sermé*

Samedi 20 septembre 24

*Sermé*

**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 23 septembre*

Lundi 23 septembre 24

*Sermé*

Mardi 24 septembre 24

Cappuccino de crustacés aux crevettes  
Dos de capitaine snacké / Riz et tagliatelles de légumes  
Pêches melba

Mercredi 25 septembre 24

*Sermé*

Jeudi 26 septembre 24

Île de France  
Soupe à l'oignon gratinée  
Blanquette de Veau / Riz  
Saint-Honoré

Vendredi 27 septembre 24

*Sermé*

Samedi 28 septembre 24

Tarte fine tomate et chèvre  
Goujonnettes de vivaneau, sauce tartare / Dos de thon juste snacké,  
sauce safranée / Risotto aux champignons  
Tulipes à la framboise et crémeux ivoire



# Menus

## LES DÉJEUNERS

*Semaine du 30 septembre*

Lundi 30 septembre 24

*Sermé*

Mardi 01 octobre 24

Oeufs brouillés, Salade  
Entrecôte, Sauce Pesto, Pâtes fraîches  
Tarte aux Poires

Mercredi 02 octobre 24

*Sermé*

Jeudi 03 octobre 24

NORMANDIE  
Cocotte de moules  
Sole à la normande  
Pommes sautées  
Crêpes Suzette Flambées au Grand-Marnier

Vendredi 04 octobre 24

*Sermé*

Samedi 05 octobre 24

*Sermé*

18 €  
Tout compris  
hors boissons



> HORAIRE D'ACCUEIL :

12 h 00 - 12 h 30 pour le déjeuner

> FIN DES PRESTATIONS :

13 h 45 pour le déjeuner



*Semaine du 07 octobre*

Lundi 07 octobre 24

Œuf Mimosa et Mesclun  
Suprême de volaille, Sauce Moutarde, écrasé de pomme de terre  
Poire Belle Hélène

Mardi 08 octobre 24

Samoussas Variés et Achard maison  
Blanquette de Veau, Riz pilaf, légume du jour  
Petit Pot de Crème à la Vanille de Mayotte

Mercredi 09 octobre 24

*Sermé*

Jeudi 10 octobre 24

*Sermé*

Vendredi 11 octobre 24

Quiche aux poireaux lardons  
Steak sauté bercy et pommes de terre  
Sauté et tomates confites

Samedi 12 octobre 24

*Sermé*

13 €  
Entrée + plat



# Menus

## LES DÉJEUNERS

*Semaine du 28 octobre*

**18 €**

Tout compris  
hors boissons

### Lundi 28 octobre 24

Avocat aux crevettes, sauce cocktail  
Blanquette de volaille, Riz pilaf  
Île flottante

### Mardi 29 octobre 24

Salade fraîcheur  
Magret de canard laqué, Gratin dauphinois  
Île flottante maison à la vanille de Mayotte

### Mercredi 30 octobre 24

Tataki de thon, crème d'ail  
Entrecôte grillée au poivre vert, Wok de légumes,  
Tagliatelles au pesto  
Dessert surprise

### Jeudi 31 octobre 24

*Réservé*

### Vendredi 01 novembre 24

*Permé*

### Samedi 02 novembre 24

Capuccino de crustacés, Gambas en tempura, éclats de cacao  
Poulet cocotte grand-mère, purée de fruits à pain, légumes juste  
sautés au beurre d'anchois  
Tarte tatin à l'ananas



#### > HORAIRES D'ACCUEIL :

12 h 00 - 12 h 30 pour le déjeuner

#### > FIN DES PRESTATIONS :

13 h 45 pour le déjeuner



*Semaine du 04 novembre*

### Lundi 04 novembre 24

Quiche lorraine  
Salade César  
Mousse au chocolat

### Mardi 05 novembre 24

LES HAUTS DE FRANCE  
Ficelle picarde  
Waterzoï, pommes vapeur  
Salade de fruits à la bière OU Tarte au sucre

### Mercredi 06 novembre 24

Salade fraîcheur  
Bavette à l'échalote, Mousseline de patate douce

### Jeudi 07 novembre 24

Carpaccio de saint jacques  
Entrecôte, sauce moutarde, risotto aux petits légumes  
Dessert surprise

### Vendredi 08 novembre 24

Omelette roulée aux fines herbes et tomate concassée  
Escalope de volaille viennoise, purée de carotte au cumin, Pomme  
pont-neuf  
Moelleux banane chocolat, caramel beurre salé

### Samedi 09 novembre 24

Velouté de petits pois à la menthe  
Pastilla de canard confit aux dattes et patates douces  
Magret de canard laqué à la citronnelle, Tarte fine aux légumes et  
pommes sautées  
Crumble aux fruits exotiques

**13 €**  
Entrée + plat



# Menus

## LES DÉJEUNERS



18 €

Tout compris  
hors boissons

*Semaine du 11 novembre*

**Lundi 11 novembre 24**

*Sermé*

**Mardi 12 novembre 24**

LE NORD

Quiche au Maroilles

Carbonade flamande

Café gourmand ou Tartignole

**Mercredi 13 novembre 24**

Goujonnettes de vivaneau, sauce tartare

Dos de thon juste snacké, sauce safranée, risotto forestier

Salade de fruits

**Jeudi 14 novembre 24**

LE NORD

Flamiche

Carbonade flamande

Tarte au sucre

**Vendredi 15 novembre 24**

Crêpes farcies façon ficelle picarde

Darne de poisson grillée, sauce choron en mousseline,

Pommes darphin

Cookies végétaux au chocolat et poire au vin

**Samedi 16 novembre 24**

Œuf croustillant en meurette aux fruits à pain

Poulet sauté chasseur, pilaf aux légumes

Minestrone aux fruits de saison, sorbet passion



> **HORAIRES D'ACCUEIL :**

12 h 00 - 12 h 30 pour le déjeuner

> **FIN DES PRESTATIONS :**

13 h 45 pour le déjeuner



*Semaine du 18 novembre*

**Lundi 18 novembre 24**

Rillettes de poisson au combava

Espadon voilier, sauce vierge, Mousseline de patate douce

Crêpes flambées

**Mardi 19 novembre 24**

Assortissement de tapas

Fidéua

Crème catalane

**Mercredi 20 novembre 24**

Tartare de thon

Poulet massalé, Riz créole

**Jeudi 21 novembre 24**

LA BRETAGNE

Galette de sarrasin au poisson

Poulet au cidre et artichaut

Kouign-amann, glace à la fraise

**Vendredi 22 novembre 24**

Mini cake aux petits légumes

Pavé de bœuf sauté au poivre, Pommes croquette, fagot de haricots verts

Tarte au citron meringuée

**Samedi 23 novembre 24**

Caroline de rillettes d'espadon

Salade de chèvre chaud

Filet de sole au beurre blanc, tagliatelles de légumes sautés

Fondant au chocolat, Sorbet cacao

13 €  
Entrée + plat



# Menus

## LES DÉJEUNERS

*Semaine du 25 novembre*

**18 €**

Tout compris  
hors boissons

### Lundi 25 novembre 24

Salade de papaye et crevettes  
Tartare de thon à la passion  
Panna cotta des îles

### Mardi 26 novembre 24

Salade bretonne au coeur d'artichaut, chou fleur lard fumée  
Cotriade  
farz forn

### Mercredi 27 novembre 24

Longe de thon marinée, étuvée de chou  
Rosace de mignon de porc, tartine de légumes « pays »  
Dessert surprise

### Jeudi 28 novembre 24

Rillettes de Tours  
Filet de poisson au beurre blanc, pommes vapeur  
Tarte tatin

### Vendredi 29 novembre 24

Œuf mimosa  
Tagliatelles aux fruits de mer au lait de coco  
Baba pêche, ganache vanille et crumble noisette

### Samedi 30 novembre 24

Tartare de thon, mozzarella et tomate confite  
Mignon de porc en croustillant au Gorgonzola, farandole de légumes locaux  
Ile aux parfums flottante et mignardises



#### > HORAIRES D'ACCUEIL :

12 h 00 - 12 h 30 pour le déjeuner

#### > FIN DES PRESTATIONS :

13 h 45 pour le déjeuner



*Semaine du 02 décembre*

### Lundi 02 décembre 24

Samoussas  
Rougail saucisse  
Bananes flambées

### Mardi 03 décembre 24

Cuisine du monde - Afrique tropicale  
Déclinaison de salade locale  
Poulet masse, riz créole  
Ananas ou banane flambée, glace vanille

### Mercredi 04 décembre 24

Quiche lorraine  
Vivaneau poché, pomme purée, tartine de légumes beurrés

### Jeudi 05 décembre 24

Terrine de Foie Gras  
Suprême de pintade, Gratin Dauphinois  
Bûche De Noël

### Vendredi 06 décembre 24

Œuf mollet florentine  
Bœuf bourguignon, Pommes vapeur  
Tiramisu

### Samedi 07 décembre 24

*Sermé*



# Menus

## LES DÉJEUNERS



18 €

Tout compris  
hors boissons

*Semaine du 09 décembre*

### Lundi 09 décembre 24

Assiette de poisson fumé  
Papillote de vivaneau, ratatouille  
Entremets exotique

### Mardi 10 décembre 24

Cuisine du monde Afrique équatoriale

### Mercredi 11 décembre 24

Capuccino de crustacés, gambas  
Viennoise de vivaneau, purée de fruit à pain, Légumes juste sautés au beurre d'anchois  
Dessert surprise

### Jeudi 12 décembre 24

*Sermé*

### Vendredi 13 décembre 24

*Sermé*

### Samedi 14 décembre 24

*Sermé*



#### > HORAIRES D'ACCUEIL :

12 h 00 - 12 h 30 pour le déjeuner

#### > FIN DES PRESTATIONS :

13 h 45 pour le déjeuner



*Semaine du 23 décembre*

### Lundi 23 décembre 24

*Sermé*

### Mardi 24 décembre 24

*Sermé*

### Mercredi 25 décembre 24

*Sermé*

### Jeudi 26 décembre 24

*Sermé*

### Vendredi 27 décembre 24

*Sermé*

### Samedi 28 décembre 24

*Sermé*