SEGPA
Collège de Magenta

Restaurant
Pédagogique

La BANDANOU

Menus

Du 28 avril
au
08 août 2014

Téléphone : **25.28.68**
Télécopie : **25.29.43**
http://www.college-magenta.nc/

COLLEGE DE MAGENTA

Réservations au 25.28.68

Heures d'enlèvement des Menus à emporter
à 11h30

Heures d'ouverture du restaurant pédagogique
de 11h 30 à 12h 30

34. rue André Rolly BP MGA 02
98802 NOUMEA cedex

TARIFS

Menu à emporter	900 CFP
Menu restaurant	1500 CFP

Règlement des Menus à emporter
Par tickets, en vente au service de l'intendance du collège.
Règlement des menus du restaurant
En espèces ou par chèque bancaire libellé à l'ordre de Mr l'agent comptable du collège de Magenta

Les éventuels différentiels tarifaires avec la profession de même que les éventuelles variations qualitatives s'expliquent par le caractère purement pédagogique de cette cuisine d'application. Les prix demandés n'intègrent pas en effet les charges auxquelles sont soumises les entreprises commerciales de restauration et ne peuvent donc correspondre aux tarifs pratiqués par les restaurants privés.

Menus à emporter

Lundi 28 avril
Eventail de crevettes aux huiles parfumées, riz cantonais
Crêpes fourrées à l'orange

Lundi 19 mai
Poulet fermier de Tomo à la piperade, riz blanc
Gâteau basque

Lundi 26 mai
Carry de crevettes de Boulouparis, riz au safran
Clafoutis aux fruits du moment

Lundi 02 juin
Porc au sucre, mousseline de légumes, riz basmati
Tarte des Demoiselles Tatin

Vendredi 06 juin
Navarin d'agneau primeur
Churros, chocolat chaud

Vendredi 27 juin
Sauté de veau Marengo, patates carry
Tarte feuilletée à la papaye

Vendredi 04 juillet
Bœuf bourguignon, pommes fondantes
Iles flottantes aux amandes

Vendredi 11 juillet
Tripes à la mode de Caen, pommes vapeur
Croustade aux pommes et à l'armagnac

Vendredi 18 juillet
Filet de bec de cane, sauce verte, tian de légumes et riz créole
Coupe de fraises chantilly

Lundi 21 juillet
Blanquette de veau, riz pilaf
Crêpes fourrées à l'orange

Jeudi 24 juillet
Cuisse de canard confite, pommes sarladaises
Tarte feuilletée aux fraises de Païta

Vendredi 25 juillet
Civet de cerf Bouraillais, riz Madras
Croustade à la papaye

Lundi 28 juillet
Petits salés aux lentilles vertes
Paris-Brest

Lundi 04 août
Pot au feu à l'ancienne
Far aux pruneaux

Vendredi 08 août
Chili con carne
Œufs au lait, sacristains

Menus du restaurant d'application

Mardi 29 avril

Emincée de concombres et tomates,
vinaigrette au combava
Gigot d'agneau, jus à l'amertume de cacao,
courgettes farcies
et pommes craquantes
Assiette de fruits et sorbets exotiques, tuiles

Mardi 20 mai

Feuilleté d'œufs brouillés à la ciboulette
Pavé de saumon rôti, sauce vierge, légumes
croquants
Poire pochée au vin de beaujolais
et sa glace au pain d'épices

Jeudi 22 mai

Macédoine de légumes locaux
Suprême de volaille aux baies roses
Vinaigrette balsamique, purée d'igname,
concassée de tomates
Parfait glacé à la framboise,
crème coco et fruits exotiques

Mardi 03 juin

Chiffonnade de jambon d'Aoste
Bouillabaisse du vieux port
Soupe de gâteaux cuits au fer,
oranges confites

Jeudi 05 juin

Légumes à la grecque
Pavé de mahi-mahi à la vanille de Lifou,
gratin de patates douces
Ananas rôti aux épices,
glace à la vanille

Mardi 24 juin

Feuilleté d'œufs brouillés aux girolles
Saumoné panée à la noix de coco,
chouchoutes sautées
Vasque de sorbet

Jeudi 26 juin

Velouté de citrouille,
croûtons de brioche et anchois
Filet de cerf au foie gras,
pommes fondantes
Gratin de fruits exotiques en sabayon,
génoise

Mardi 01 juillet

Velouté de crevettes à l'huile d'olive,
allumettes aux graines de pavot
Filet de perroquet sauté à l'unilatérale,
sauce vierge,
mousseline de squash
Ravioles d'ananas,
beignets au chocolat chaud

Menus du restaurant d'application

Jeudi 03 juillet

Salade piémontaise
Escalope de volaille panée à la coco,
jus de veau, purée de pois cassés
et tuile au vieux parmesan
Entremet coco finger

Mardi 08 juillet

Salade de pétoncles
Mignon de veau au ragoût de champignons,
pommes de terre écrasées et pions d'ail
Assiette de fruits et sorbets au champagne

Jeudi 10 juillet

Gaspacho d'avocats,
Croustillants au paprika
Loche à l'américaine, courgettes farcies,
riz madras
Feuille à feuille de chocolat
et oranges confites

Mardi 15 juillet

Mesclun de salade, caviar d'aubergines
Osso bucco de veau milanaise,
Pâtes fraiches à l'orange
Poire façon « belle Hélène »

Jeudi 17 juillet

Salade gasconne
Magret de canard au poivre du Vanuatu,
Jardinière de légumes locaux
Gelée de fruits rouges au muscat,
Menthe fraiche, glace au lait cru entier

Mardi 05 août

Consommé aux perles du Japon
Gigot d'agneau rôti à la fleur de thym,
gratin dauphinois, fagot de haricots verts
Fondant aux trois chocolats, crème café

Jeudi 07 août

Feuilleté léger d'asperges à la ciboulette
Mousseline de poissons du lagon, petits
légumes glacés
Diamant noir aux agrumes caramélisés