

TARIFS

Menu restaurant 1700 CFP

SEGPA
Collège de Magenta

Restaurant
Pédagogique

La BANDANOU



Menus

**Du 25 juillet
au
16 nov 2017**



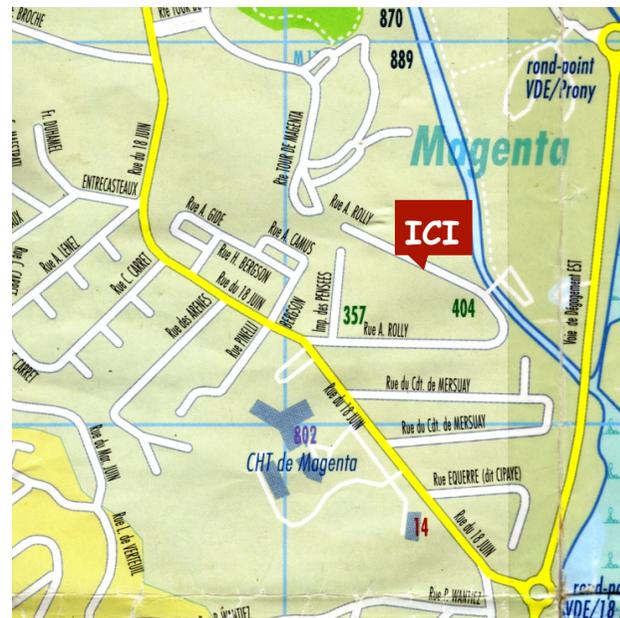
Téléphone : **25.28.68**

Télécopie : **25.29.43**

<http://www.college-magenta.nc/>

Réservations au 25.28.68

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



**34. rue André Rolly BP MGA 02
98802 NOUMEA cedex**

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 du restaurant d'application



Mardi 25 juillet

*Croustillant de crevettes
à la menthe fraîche
Epaule d'agneau farcie aux graines de faux
poivrier, haricots tarbais
Emulsion de framboises et citrons verts*

Mardi 01 août

*Soupe de poisson, aïoli et côutons aillés
Filet de bonite grillé, beurre à l'anis,
pommes vapeur
Madeleine au miel de niaouli,
fraises de Païta*

Jeudi 03 août

*Terrine de foie gras de canard mi-cuit
aux figues
Cuisse de canard confite,
pommes sarladaises
Croustade aux pommes et à l'armagnac*

Jeudi 21 septembre

(de 19h00 à 21h00)

Soirée « Gastronomique »



(4000f par pers.)

Terrine de foie gras de canard mi-cuit

~~~~~  
*Le béret landais*

*(Feuilleté, asperges, haricots verts,  
gésiers, magret, foie gras poêlé)*

~~~~~  
*Pastis gascon,
glace à la vanille gousse*

Réservation limitée à 60 couverts

Mardi 26 septembre

*Œufs mollés en pomme d'amour
et jambon grillé
Suprême de volaille, jus de veau,
bombons d'ail et riz coco
Piqué de bananes et d'ananas,
coulis de touron*

Jeudi 28 septembre

*Méli mélo de fruits de mer
Magret de canard au poivre du Vanuatu,
pommes en robes des champs,
mousseline de légumes
Ananas Victoria rôti aux épices
et sorbet coco*

Mardi 03 octobre

*Moules de nouvelle Zélande
farcies en persillade
Osso bucco de saumon des dieux
aux lentilles vertes et corail au citron
Riz au lait et à la vanille de Lifou, Palmitos*

Menus du restaurant d'application



Mardi 24 octobre

*Salade gasconne
Pot au feu du pacifique
Ravioles d'ananas,
beignets de chocolat chaud*

Jeudi 26 octobre

*Salade de poisson cru
Escalopes de ris de veau à la tomate fraîche
et au basilic, pommes Maxim's,
courgette farcie
Coupe de fruits, glace à la vanille de Lifou*

Mardi 31 octobre

Velouté de citrouille, croûtons de brioche

Effroyable buffet salé et sucré

Jeudi 02 novembre

*Terrine de vivaneau au coulis de
langoustines
Fricassée de poulet aux mandarines de
Canala, Tarots frits
Crème brûlée à la réglisse*

Mardi 07 novembre

*Feuilleté léger d'escargots, jus de veau
Filet de mulot, sauce verte, pomme vapeur
Profiteroles à la glace vanille
et au coulis de fraises de Païta*

Jeudi 09 novembre

*Légumes à la grecque
Escalope viennoise,
Pommes de terre sautées à cru
Poire belle Hélène*

Mardi 14 novembre

*Tartare de thon, sauce soyo
Caille de Yaté poêlée à la réglisse, purée de
courgettes, chips de patates douces
Diamant noir aux agrumes caramélisés*

Mardi 16 novembre

*Feuilleté d'œufs brouillés aux girolles
Saumoné panée à la noix de coco,
chouchoute
Gratin de fruits exotiques en sabayon*