

Règlement des menus du restaurant En espèces ou par chèque bancaire libellé à l'ordre de Mr l'agent comptable du collège de Magenta SEGPA Collège de Magenta **TARIFS**

Menu restaurant 1700 CFP



La BANDANOU vous propose ses menus

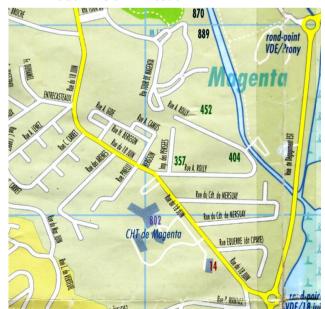
Du 07 Aout au 11 octobre 2018



Réservations au 25.28.68

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







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



Mardi 4 septembre

Potage St Germain aux croutons Filet de Bonite Sauce verte Pomme vapeur compotée de courgette Mille feuilles

Mardi 11 septembre

Salade Landaise Filet de mahi mahi sauce Dugléré Riz jasmin Tarte Papaye façon Tatin

Mardi 07 aout

Salade Œuf mollet aux lardons
Vinaigre de xérès
Saumon à la Papoule à l'huile de basilic
Garniture Niçoise
Riz au à la vanille de Lifou

jeudi 6 septembre

Mise en bouche Paella Crème de Catalane



Jeudi 30 aout

Tartare de thon Blanquette de veau Riz Pilaff Ananas rôti aux épices de La Calédonie



Jeudi 18 septembre

Feuilleté de moules Saumon des dieux aux lentilles et au lard Brochette de fruits Sauce chocolat

mardi 25 septembre

Terrine de campagne Bec de perroquet aux croquants de Légumes Tarte aux pommes paysannes

Mardi 2 octobre

Tourte aux champignons Croustillant de vivaneau Et sa Julienne de légumes Tarte banane chocolat

Jeudi 4 octobre

Pressé de poisson sauce ravigote Osso bocco de veau Facon Milanaise Tarte Bourdaloue



jeudi 27 septembre

Salade Tahitienne Caille de Yaté sur son écrasé de racines de Calédonie Sabayon de fruits gratinés

Mardi 9 octobre

Salade Niçoise
Pot au feu de la mer
Façon Calédonienne
Croustillant de pommes caramel
Beurre salé

Jeudi 20 septembre

Soupe de poisson Magret canard sucré salé Bouquetière de légumes Feuilleté aux poires sauce caramel



Jeudi 11 octobre

Gaspacho au basilic Sauté d'agneau au curry Riz madras Paris Brest revisité