

SEGPA  
Collège de Magenta

Restaurant  
Pédagogique

La **BANDANOU**



**Menus**

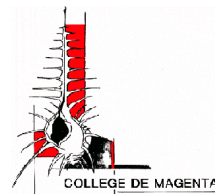
**Du 22 juin  
au  
12 Novembre  
2015**



Téléphone : **25.28.68**

Télécopie : **25.29.43**

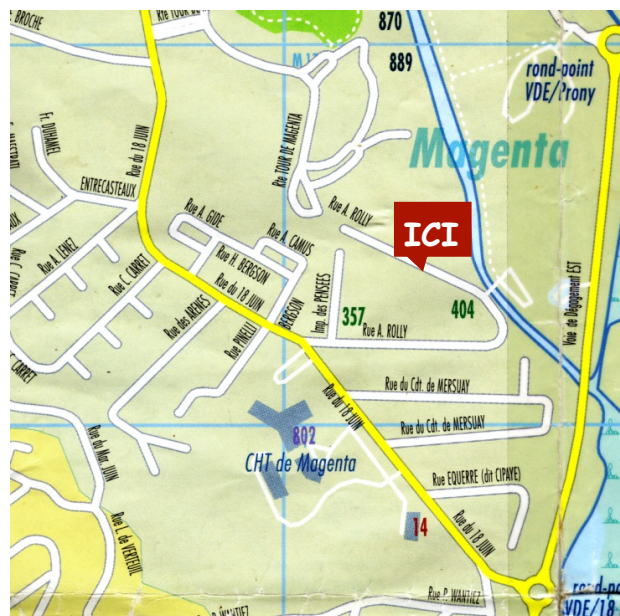
<http://www.college-magenta.nc/>



*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 22 juin

*Eventail de crevettes aux huiles  
parfumées, riz cantonais  
Crêpes à la pâte à tartiner que vous  
connaissez !*

### Lundi 29 juin

*Mousseline de poisson du lagon,  
petits légumes glacés  
Miroir aux framboises*

### Lundi 06 juillet

*Poulet fermier de Tomo à la piperade,  
riz blanc  
Gâteau basque*

### Lundi 20 juillet

*Sauté de veau Marengo,  
patates carry  
Tarte à la papaye façon « Tatin »*

### lundi 27 juillet

*Chili con carne  
Clafouti aux fruits du moment*

### Lundi 03 août

*Blanquette de veau à l'ancienne,  
riz pilaff  
Mille feuille*

### Lundi 24 août

*Navarin d'agneau primeur  
Churros, chocolat chaud*

### Lundi 31 août

*Porc au sucre, mousseline de légumes,  
riz basmati  
Tarte banane chocolat*

### Lundi 07 septembre

*Petits salés aux lentilles vertes  
Paris-Brest*

### Mardi 08 septembre

*Choucroute à l'alsacienne  
Tarte à la rhubarbe*

### Lundi 14 septembre

*Carry de crevettes de Boulouparis,  
riz au safran  
Pudding, crème anglaise*

### Mardi 15 septembre

*Bœuf bourguignon, pommes vapeur  
Iles flottantes aux pistaches*

### Lundi 26 octobre

*Arlequin de légumes farcis  
Tarte aux fraises de Païta*

### Lundi 09 novembre

*Fricassée de poulet aux mandarines  
de Canala, tarots frits  
Riz au lait et à la vanille de Lifou  
Palmitos*

## Menus du restaurant d'application

### Mardi 23 juin

Salade de pétoncles  
Mignon de veau  
au ragoût de champignons,  
purée de pois cassés et pions d'ail  
Vacherin glacé

### Jeudi 25 juin

Macédoine de légumes locaux  
Goujonnette de vivaneau, sauce Wazabi,  
Pomme de terre rôtie  
Au coulommiers de Saraméa  
Moelleux au chocolat, cœur fondant

### Mardi 07 juillet

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 09 juillet

Terrine de légumes grillés  
Suprême de volaille aux baies roses,  
vinaigrette balsamique, purée d'ignames,  
concassée de tomates  
Parfait glacé à la framboise,  
crème coco et fruits exotiques

### Mardi 21 juillet

Potage Saint Germain  
Gigot d'agneau rôti à la fleur de thym,  
gratin dauphinois, fagot de haricot vert  
Fondant aux trois chocolats, crème café

### Jeudi 23 juillet

(de 19h00 à 21h00)

### Soirée Méditerranéenne

(3000f par pers.)

Anisette et pissaladière  
Bouillabaisse du vieux port  
Crème brûlée catalane  
Réservation limitée à 60 couverts

### Mardi 28 juillet

Œufs mollés en pomme d'amour  
et jambon grillé  
Suprême de volaille, jus de veau,  
bombons d'ail et riz coco  
Feuilleté de poires au chocolat

### Jeudi 30 juillet

Velouté de citrouille,  
croûtons de brioche et anchois  
Tournedos de cerf au foie gras poêlé,  
purée de patate douces et tomates confites  
Gelée de fruits exotiques au muscat,  
menthe fraîche et glace au lait cru entier

### Mardi 04 août

Salade de gésiers au vinaigre de xérès  
Cassoulet de Castelnaudary  
Vasque de sorbet pruneaux armagnac

### Jeudi 06 août

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

## Menus du restaurant d'application

### Mardi 22 septembre

Tartare de thon  
Béret landais  
(Feuilleté, magret, foie gras, légumes)  
Pastis gascon

### Mardi 29 septembre

Salade de chèvre chaud  
Quenelles de saumon des dieux,  
jardinière de légumes  
Diamant noir aux agrumes caramélisés

### Jeudi 01 octobre

Taboulé à la menthe fraîche  
Entrecôte grillée bordelaise,  
pommes dauphine, flan de courgettes  
Coupe de fruits, glace à la vanille de Lifou

### Mardi 06 octobre

Légumes à la grecque  
Pavé de mahi-mahi à la vanille de Lifou,  
gratin de patates douces  
Banane rôtie aux épices

### Jeudi 08 octobre

Salade niçoise  
Escalope viennoise,  
Pommes sautées à cru  
Poire pochée au syrah

### Mardi 27 octobre

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

### Jeudi 29 Octobre

(de 19h00 à 21h00)

## Soirée HALLOWEEN

(3000f par pers.)

Velouté de citrouille, croutons de brioche  
Effroyable buffet salé et sucré  
Réservation limitée à 60 couverts

### Mardi 10 novembre

Mille feuille d'escargots en persillade  
Noisette d'agneau à la réglisse, pommes  
de terre écrasées à l'huile d'olive  
Poire façon « belle Hélène »

### Jeudi 12 novembre

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

