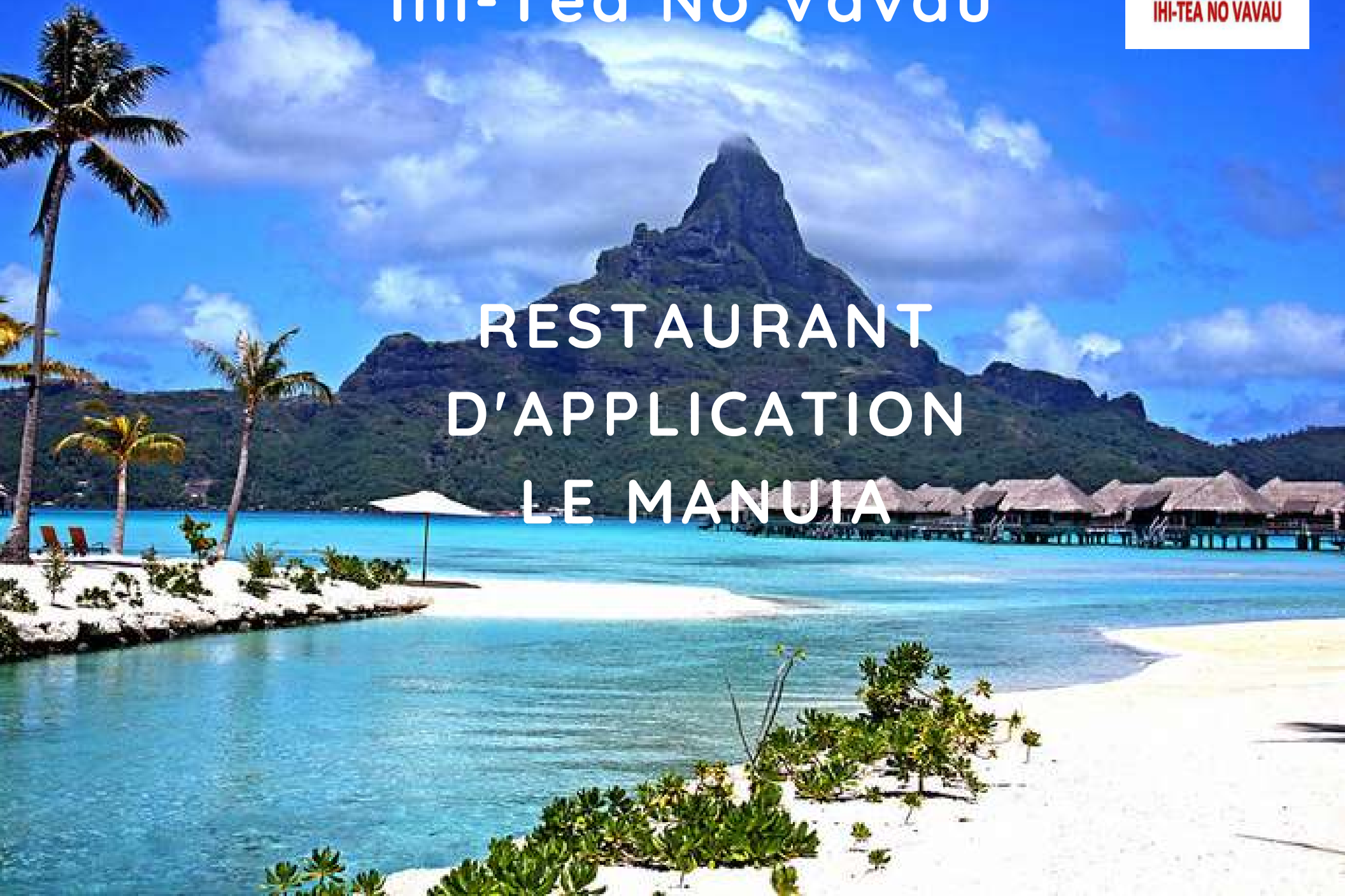


Lycée Polyvalent Ihi-Tea No Vavau



RESTAURANT D'APPLICATION LE MANUIA



Le restaurant "Le Manuia"

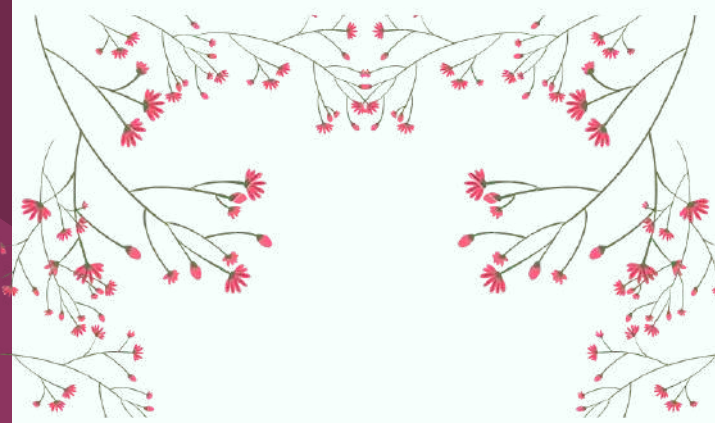
Le restaurant d'application du Lycée professionnel IHI TEA NO VAVAU de Bora est un des fleurons de notre établissement.

Venez y déguster les spécialités transmises par nos enseignants à une brigade de jeunes cuisiniers qui déploieront des trésors de savoir-faire pour ravir votre palais.

"Le Manuia" est un restaurant d'apprentissage des gestes professionnels dans lequel vous serez servi par des élèves formés aux techniques de la profession.

Au gré des marées, vous aurez le plaisir de goûter à des menus spécialement préparés selon des thématiques données tout en vous délassant à la vue d'un superbe lagon.

Nous restons tributaires des livraisons et vous remercions d'avance pour votre compréhension en cas de changement du contenu de nos prestations



Restaurant d'application "Le Manuia"



*Livret des menus
du 18 au 30 avril 2022*

Réservations sur le site :
manuia.restaurant@gmail.com

HORAIRES D'OUVERTURE DU RESTAURANT

SERVICE DU DÉJEUNER : MARDI, MERCREDI
ET VENDREDI MIDI
ACCUEIL DE 11 H 45 À 12 H 15

SERVICE DU DÎNER DU VENDREDI
ACCUEIL DE 18H00 À 18 H 30
FERMETURE À 22 H 00

*Ouverture des réservations
à partir
du lundi 18 avril 2022*



TARIFS DE NOS MENUS

LUNDI MIDI : 1600 XPF
MARDI MIDI : 1600 XPF

MERCREDI MIDI : 2500 XPF
VENDREDI MIDI SNACKING 1600 XPF
VENDREDI SOIR : 4000 XPF

Rejoignez nous pour des instants gourmands et conviviaux

Nos déjeuners

Mardi 19 avril

Les élèves de seconde Bac.Pro.
vous proposent,

Tatin de crevettes au miel
Beurre émulsionné au citron

Mignons de porc sautés
à la moutarde Ancienne,
purée de potiron au parmesan,
asperges rôties au bacon

Biscuit coulant au chocolat,
cerises flambées au kirsch,
sorbet aux griottes

Mercredi 20 avril

Allumette au fromage
et sa petite salade du
marché

* * *

Navarin printanier
aux petits légumes

* * *

Petits pots de crème
Vanille Chocolat
et son trésor gourmand

*Notre dîner des gourmets
du vendredi 22 avril*

" Tout Chocolat "

*Mise en bouche
Cappuccino champignons
au cacao amer*

*Saint Jacques au Chocolat Blanc
Risotto au Thym Frais
et Fruits de Mer*

*Magret de Canard aux Cinq Epices,
Caramel, Mangue,
Gingembre et Chocolat Caraïbes
Flan de Potimarron
et Légumes Confits*

*Pré dessert
Mi-cuit chocolat au lait*

*Ravioles au Chocolat,
Sauce Safran*

Rejoignez nous pour des instants gourmands et conviviaux

Nos déjeuners

Mardi 26 avril

Les élèves de seconde Bac.Pro.
vous proposent,

Tatin de crevettes au miel
Beurre émulsionné au citron

Mignons de porc sautés
à la moutarde Ancienne,
purée de potiron au parmesan,
asperges rôties au bacon

Biscuit coulant au chocolat,
cerises flambées au kirsch,
sorbet aux griottes

Mercredi 27 avril

*Les élèves seront en stage en milieu
professionnel du 25 avril au 21 mai 2022*

*Notre dîner bistronomie
du vendredi 29 avril*

"Menu examens"

*Mise en bouche
Mousseline de panais,
nuggets de canard
aux éclats de noisettes*

*Œuf poché, poêlée de champignons,
parmesan en texture*

*Gambas flambées
Risotto crémeux aux asperges*

*Pré dessert
Brochette de fruits frais aux épices*

*Dessert
Sablé Breton,
crème au citron meringuée
Sorbet verveine et pastis*

*Retrouvez désormais
tous les 15 jours
la programmation
de nos menus sur votre boîte mail.*

*L'équipe des enseignants (es) et les élèves vous remercient
pour votre fidélité et l'aide précieuse que vous contribuez à
apporter au bon déroulement de la formation.*

à très bientôt..

**Les classes qui œuvrent pour
vous apporter satisfaction :**

**Le lundi:
les classes de CPAP PMH**

**Le mardi :
La classe de 2 BP FM HR**

**Le mercredi :
La classe de 1BP MHR**

**Le vendredi midi au snacking
Les classes de CPAP PMH**

&

**Le vendredi soir,
La classe de T BP MHR**