



Lycée Polyvalent  
Jules Garnier  
Nouméa

Semaine 45

Menus du 03 au 9 Novembre 2025

**Diététique: options conseillées soulignées en gras**

Date	PETIT DÉJEUNER	DÉJEUNER				DÎNER
		Hors d'œuvre <i>Au choix</i>	Plat principal	Garniture	Dessert <i>Au choix</i>	
<b>Lun 03</b>	Café, thé Lait, lait chocolaté Pain, beurre Yaourt, Fruits	<b>5 Crudités</b> Salade Russe Gratiné à l'oignon Salade Thaï	<b>Bourguignon</b>	Macaronis En persillade	<b>Fruits</b> Yaourt maison Crème brulée Crème dessert chocolat Tarte au citron Iles flottantes	Salade composée <b>Sauté de porc</b> à l'ancienne Riz au coco <b>Fruits, produits lactés</b>
<b>Mar 04</b>	Café, thé Lait, lait chocolaté Pain, beurre, confiture Yaourt, Fruits		Filet de poisson pané Rougail de tomates Poulet rôti	Frites Sauce BBQ		Crudités Cordon bleu Petits pois à la française <b>Pâtisseries</b>
<b>Mer 05</b>	Café, thé Lait, lait chocolaté Pain, beurre Yaourt, Fruits		Lentilles garnies ( <b>saucisses de Toulouse, saucisson à l'ail, sauté de porc</b> ) Aïoli Riz			Salade composée Steak de thon Printanière de légumes <b>Fruits, produits lactés</b>
<b>Jeu 06</b>	Café, thé Lait, lait chocolaté Pain, beurre, confiture Viennoiserie		Cuisse de volaille forestière	Riz Pilaff		Crudités Brochette de dinde Pommes rôtis au paprika <b>Pâtisseries</b>
<b>Ven 07</b>	Café, thé Lait, lait chocolaté Pain, beurre, confiture Fruits		<b>Sauté de veau</b> marengo	Pennes au basilic		<b>Dimanche 9</b> Club sandwich Pommes sarladaises Tarte au citron
<b><u>Visa du Gestionnaire</u></b>				<b><u>Visa du Provisueur</u></b>		

**Les Menus seront susceptibles d'être modifiés selon les arrivages des denrées, en cas de ruptures des stocks  
Ou (pour les légumes) en cas d'intempéries.**