



Lycée Polyvalent
Jules Garnier
Nouméa

Semaine 36

Menus du 01 au 07 septembre 2025

Diététique: options conseillées soulignées en gras

Date	PETIT DÉJEUNER	DÉJEUNER				DÎNER
		Hors d'œuvre <i>Au choix</i>	Plat principal	Garniture	Dessert <i>Yaourt + 1 Dessert</i>	
Lun 01	Café, thé Lait, lait chocolaté Pain, beurre Céréales <u>Fruits</u>	<u>5 Crudités</u> Tortillas Pizza Feuilleté fromage	Emincé de bœuf au soyo	Riz cantonais	<u>Fruits</u> <u>Yaourt maison</u> Crème brûlée Crème dessert café Bourdaloue Roulé au chocolat	Salade composée Paupiette aux épices Pommes de terre au four <u>Fruits, produits lactés</u>
Mar 02	Café, thé Lait, lait chocolaté Pain, beurre, confiture <u>Fruits</u>		Brochette de dinde Beignet de poisson Aigre doux	Shao men		<u>Crudités</u> Poisson pané Macaronis persillés <u>Pâtisserie</u>
Mer 03	Café, thé Lait, lait chocolaté Pain, beurre Yaourt maison <u>Fruits</u>		Cassoulet Maison			<u>Crudités</u> Escalope de veau pané à l'anglaise Pommes rôties au paprika <u>Fruits, produits lactés</u>
Jeu 04	Café, thé Lait, lait chocolaté Pain, beurre, confiture <u>Fruits</u>		Navarin d'agneau Filet de hoki Sauce gourmande	Riz aux épices		<u>Salade composée</u> Saucisse de Toulouse Lentilles garnies <u>Pâtisserie</u>
Ven 05	Café, thé Lait, lait chocolaté Pain, beurre, confiture <u>Viennoiserie</u> <u>Fruits</u>		Sauté de veau Marengo	Coquillettes au pesto		
Dimanche 07						
Pizza au fromage Club sandwich Frites de Patates douces Beignets au chocolat						

Chef de cuisine

Gestionnaire

Proviseur