



Lycée Polyvalent  
Jules Garnier  
Nouméa

Semaine 35  
Menus du 25 au 31 Août 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 25	Café, thé Lait, lait chocolaté Pain, beurre Céréales <b><u>Fruits</u></b>	<b><u>5 Crudités</u></b>  Quiche Lorraine Crêpes au fromage Mais thon	Sauté de bœuf tandoori	Riz pilaff	<b><u>Fruits</u></b>  <b><u>Yaourt maison</u></b>  Crème brûlée Crème dessert café Paris Brest Biscuit ananas	<b><u>Salade composée</u></b> Côtes de porc aux épices Pâtes chinoises et légumes <b><u>Fruits, produits lactés</u></b>
Mar 26	Café, thé Lait, lait chocolaté Pain, beurre, confiture <b><u>Fruits</u></b>		Filet de hoki Au soyo Cuisse de poulet	Légumes du pays		<b><u>Crudités</u></b> Cordon bleu Pommes purée persillé <b><u>Pâtisserie</u></b>
Mer 27	Café, thé Lait, lait chocolaté Pain, beurre Yaourt maison <b><u>Fruits</u></b>		Bami (Emincé de porc)			Salade composée Saucisse de Toulouse Haricots blancs à l'anglaise <b><u>Fruits, produits lactés</u></b>
Jeu 28	Café, thé Lait, lait chocolaté Pain, beurre, confiture <b><u>Fruits</u></b>		Brochette de volaille Aïoli Côte de veau	Riz cantonnais		<b><u>Crudités</u></b> Steak de thon Riz au gingembre <b><u>Pâtisserie</u></b>
Ven 29	Café, thé Lait, lait chocolaté Pain, beurre, confiture <b><u>Viennoiserie</u></b> <b><u>Fruits</u></b>		Navarin d'agneau	Semoule aux fruits secs		<b><u>Dimanche 31</u></b>  Boubbao Cuisse de volaille laqué Pommes aux épices <b><u>Fruits au sirop</u></b>

**Chef de cuisine**

**Gestionnaire**

**Proviseur**