



Lycée Polyvalent
Jules Garnier
Nouméa

Semaine 37

Menus du 08 au 14 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>Fromage + 1 Dessert</i>	
Lun 08	Café, thé Lait, lait chocolaté Pain, beurre Céréales Fruits	<u>5 crudités</u> Beignet de maïs Rouleaux de printemps Velouté de petits pois	Tajine de poulet	Semoule	<u>Fruits</u> <u>Yaourt maison</u> Crème dessert chocolat Crème brulée Crème dessert café Iles flottantes Moelleux au chocolat	Salade composée Steak haché sauce diable Pommes au paprika Fruits, produits lactés
Mar 09	Café, thé Lait, lait chocolaté Pain, beurre, confiture Fruits		Poulet rôti Tempura de poisson Rougail de tomate	Frites		Crudités Saucisse de Toulouse Achards de légumes Haricots blancs Pâtisserie
Mer 10	Café, thé Lait, lait chocolaté Pain, beurre Yaourt maison Fruits		Carbonara	Pennes au paprika		Salade composée Sauté de cerf au soyo Légumes du pays au coco Fruits, produits lactés
Jeu 11	Café, thé Lait, lait chocolaté Pain, beurre, confiture Fruits		Filet de poisson à l'aïoli Saucisse de Toulouse Achards de légumes	Pommes wedges		Crudités Roti de dinde Lentilles garnies Pâtisserie
Ven 12	Café, thé Lait, lait chocolaté Pain, beurre, confiture Viennoiseries Fruits		Bourguignon	Riz		Dimanche 14 Hamburgarnier Frites Magnum aux amandes

Gestionnaire

Proviseur

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