



Lycée
Polyvalent
Jules Garnier
Nouméa

Semaine 30
Menus du 21 au 27 juillet 2025

Diététique: options conseillées soulignées en gras

Date	PETIT DÉJEUNER	DÉJEUNER				DÎNER	
		Hors d'œuvre <i>Au choix</i>	Plat principal <i>Au choix selon les jours</i>	Garniture	Dessert <i>Fromage + 1 Dessert</i>		
Lundi 21	Café, thé Lait, lait chocolaté Pain, beurre Céréales Fruits	<u>Crudités</u>	Sauté de bœuf	Coquillettes	Fruits Yaourt maison	<u>Crudités</u> Panés de poisson au four aïoli Pommes sarladaises <u>Fruits, produits lactés</u>	
Mardi 22	Café, thé Lait, lait chocolaté Pain, beurre, confiture Fruits		<u>Steak de poisson et rougail</u>	Frites		Salade composée Cordon bleu Purée alsacienne <u>Fruits, produits lactés</u>	
Mercredi 23	Café, thé Lait, lait chocolaté Pain, beurre Yaourt maison Fruits		Bolognaise	Spaghettis		<u>Crudités</u> Côte de veau Risotto aux champignons <u>Fruits, produits lactés</u>	
Jeudi 24	Café, thé Lait, lait chocolaté Pain, beurre, confiture Fruits		Salade de riz Mais/thon Beignet de légumes	Porc aux crevettes Riz sauté Poêlée de légumes		Éclair au café Mousseline au chocolat Crème brûlée	<u>Crudités</u> Parmentier de poisson et petits légumes <u>Fruits, produits lactés</u>
Vendredi 25	Café, thé Lait, lait chocolaté Pain, beurre Viennoiseries Fruits			Bami de poulet			

Visa du Gestionnaire

Visa du Proviseur

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