



Lycée
Polyvalent
Jules Garnier
Nouméa

Semaine 32
Menus du 04 août reprise 25 Aout 2025
Diététique: options conseillées soulignées en gras

Date	PETIT DÉJEUNER	DÉJEUNER				DÎNER
		Hors d'œuvre <i>Au choix</i>	Plat principal <i>Au choix le mardi</i>	Garniture	Dessert <i>Fromage + 1 Dessert</i>	
Lun 04	Café, thé Lait, lait chocolaté Pain, beurre Céréales <u>Fruits</u>	<u>5 Crudités</u>	Bourguignon	Riz	<u>Fruits</u> <u>Yaourt maison</u>	Salade composée Croquettes de poisson Torsades provençale <u>Fruits, produits lactés</u>
Mar 05	Café, thé Lait, lait chocolaté Pain, beurre, confiture <u>Fruits</u>		Omelette Tempura de poisson Rougail de tomate	Frites		<u>Crudités</u> Omelette aux champignons Riz sauté aux lardons <u>Fruits, produits lactés</u>
Mer 06	Café, thé Lait, lait chocolaté Pain, beurre <u>Yaourt maison</u> <u>Fruits</u>		Carbonara	Spaghetti		Salade composée Darnes de thazard Gratin du pays <u>Tomates rôties aux herbes</u> <u>Fruits, produits lactés</u>
Jeu 07	Café, thé Lait, lait chocolaté Pain, beurre, confiture <u>Fruits</u>		Filet de poisson à l'aioli Saucisse de Toulouse Achards de légumes	Frites		<u>Crudités</u> Côtes d'agneau Gratin dauphinois <u>Pâtisserie maison</u>
Ven 08	P'tit dèj des vacanciers	Velouté de petits pois	Sauté de veau au curry	Pommes vapeurs et choux de chine	Feuilleté aux pommes Tarte aux fruits Biscuit ananas	Dimanche 25 Aout
						Brochette de volaille Riz cantonnais Tarte citron

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