

Menus 2025

LCPH AUGUSTE ESCOFFIER

MENUS 4ÈME PÉRIODE

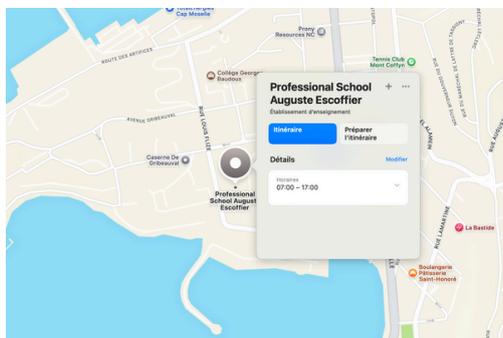
Bienvenue

Les élèves et les étudiants du lycée Auguste Escoffier vous accueillent dans le cadre de leur formation pendant les périodes scolaires, sur réservation, au restaurant d'application.

Le Restaurant

NOUS TROUVER ?

2 rue Georges Baudoux BP 371
98845 NOUMÉA



24 26 70

www.ac-noumea.nc/lpch

- DU 08/09 AU 07/11 -
Nous vous accueillons :

Déjeuner

- Du lundi au vendredi inclus
- De 11H30 à 13H30
Accueil des clients jusqu'à 12h00

Dîner

- Le jeudi soir uniquement
- De 19h30 à 21h45.
Accueil des clients jusqu'à 20h00

Nos tarifs*

Déjeuner, menu complet 2 900 XPF

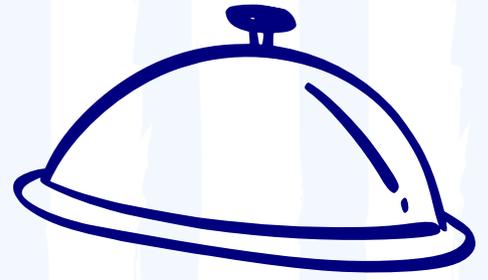
Déjeuner, menu duo
entrée + plat OU plat + dessert 2 400 XPF

Dîner, menu complet 4 500 XPF

***Tarifs hors boissons**

Les menus sont susceptibles d'être modifiés pour des raisons pédagogiques, ou bien pour des problèmes d'approvisionnement, consulter régulièrement les mises à jour en téléchargeant les nouveaux menus sur le site du lycée

Menu



Semaine 08-12 septembre 2025

Lundi 8 septembre

Gaspacho d'été

Gaspacho de concombre et tomate, pan con tomate, jambon Serrano et parmesan

Raviole aux crevettes

Raviole ouverte aux crevettes et petits légumes, sauce émulsionnée au citron vert

Le Moelleux

Biscuit moelleux au chocolat et banane, lait citronnelle

Mardi 9 septembre

Poisson fumé

Poisson fumé du lagon

Chartreuse de lotte

Chartreuse de lotte à la mousseline de brocoli

Ananas rôti

Crème glacée à la coco, ananas rôti au miel du lycée, petits fours

EXAMENS - Tables de 2 ou de 4 personnes uniquement

Mercredi 10 septembre

Quiche au saumon

Quiche au saumon fumé et épinards à la crème

Mi-cuit de thon

Mi-cuit de thon jaune, légumes niçois sautés, sauce vierge au basilic et parmesan

Le Vacherin

Vacherin revisité aux framboises

Vendredi 12 septembre

Ficelle picarde

Ficelle picarde

OU

Pissaladière

Pissaladière et méli-mélo de salade

Boeuf braisé

Bœuf braisé à la bière

OU

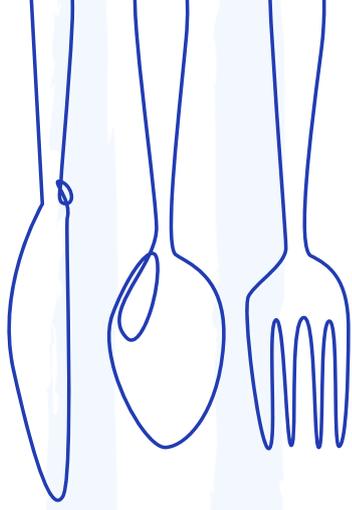
Filet de saumon

Filet de saumonée grenoblois, riz pilaf et petits légumes

La Brioche Perdue

Brioche perdue glace nougatine





Menu

Semaine 15-19 septembre 2025

Lundi 15 septembre

Crevettes parfumées

Éventail de crevettes aux huiles parfumées

Noix de St-Jacques

Mousseline de tazar et noix de Saint-Jacques, achards de trocas, petits légumes glacés

Corolle

Corolle croustillante pistache framboise

Mardi 16 septembre

Crevettes flambées

Crevettes flambées au pastis

Lapin farci

Canon de lapin farci, sauce brune moutardée, légumes du marché

Ananas rôti

Ananas rôti, croustillant chocolat blanc et glace coco

EXAMENS - Tables de 2 ou de 4 personnes uniquement

Mercredi 17 septembre

RESTAURANT FERMÉ

Jeudi 18 septembre

Service du déjeuner

Oeuf mollet

Oeuf Mollet croquant bourguignonne

Saumon Caponata

Dos de saumon Caponata

Le Sablé

Sablé breton framboise citron

Vendredi 19 septembre

Lentilles

Salade de lentilles et œuf parfait

← **OU**

Oeufs en meurette

Crème de lentilles et œufs en meurette

Bœuf aux cèpes

Filet de bœuf aux cèpes, Truffade

← **OU**

Pièce du boucher

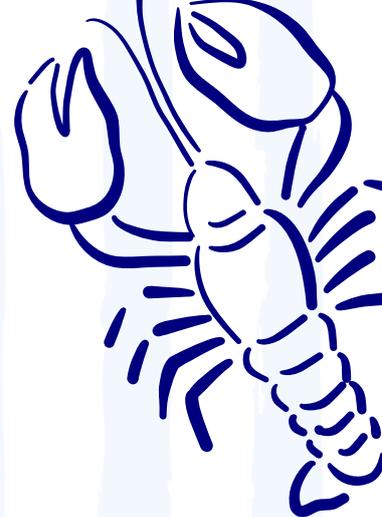
Pièce du boucher, sauce poivre et frites maison

La Gaufre

Gaufre chocolat chantilly

Menu

Semaine 22-26 septembre 2025



Lundi 22 septembre

Cassolette de légumes

Cassolette de légumes locaux à la grecque

Tournedos de cerf

Tournedos de cerf au foie gras poêlé, purée de patates douces et tomates confites

Tarte citron

Tarte citron revisitée, yaourt givré

Mardi 23 septembre

Crevettes flambées

Crevettes flambées au pastis

Mignon de porc

Mignon de Porc en croûte aux 4 épices, sauce acidulée, gratin de chouchoute

Le Dessert du chef

Autour de la fraise

EXAMENS - Tables de 2 ou de 4 personnes uniquement

Mercredi 24 septembre

FÉRIÉ - pas de service

Jeudi 25 septembre

Service du déjeuner uniquement

Cocotte du combalou

Cocotte du combalou et mouillettes croustillantes

Bouchée océane

Bouchée océane

Mai Mai en filet

Filet de mai mai en portefeuille trompette et perles de cumin

Saint-Honoré

Comme un Saint-Honoré



Vendredi 26 septembre

Tarte de légumes

Tarte fine de légumes du soleil et sorbet tomate

Orufs en meurette

Crème de lentilles et œufs en meurette

Confit de canard

Confit de canard, crumble de légumes

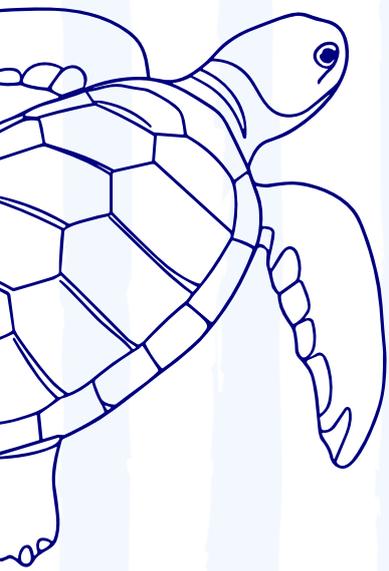
Pièce du boucher

Pièce du boucher, sauce poivre et frites maison

La Gaufre

Gaufre chocolat chantilly





Menu

Semaine 29 septembre 2025
au 03 octobre 2025

Lundi 29 septembre

Macédoine de légumes

Macédoine de légumes du pays

Mi-cuit de thon

Mi-cuit de thon rouge, vinaigrette
balsamique, fricassée de racines en
persillade

Raviole d'agrumes

Raviole d'agrumes, nage citronnelle
passion

Mardi 30 septembre

RESTAURANT FERMÉ

Mercredi 1^{er} octobre

RESTAURANT FERMÉ

Jeudi 02 octobre

Service du déjeuner uniquement

Crème brûlée

Crème brûlée au Beaufort poudre de lard

Mignon de porc

Mignon de porc aux épices douces

Le Moelleux

Moelleux cacao glace chocolat blanc

Vendredi 03 octobre

Feuilleté

Feuilleté d'œuf brouillé au
jambon cru

←
OU
←

Pissaladière

Pissaladière

Filet de poisson

Filet de poisson à la vanille, étuvée de
papaye verte

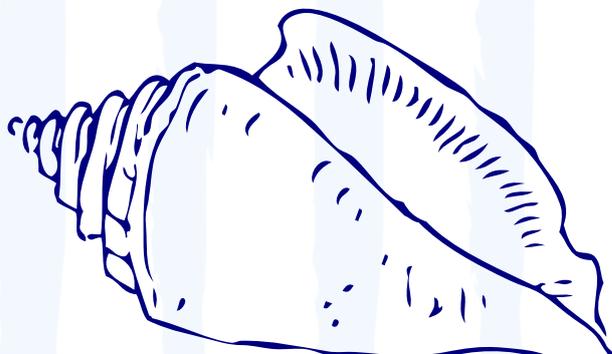
←
OU
←

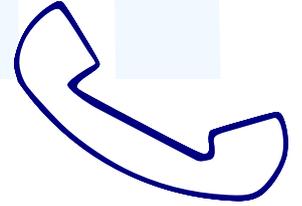
Risotto et saltimbocca

Saltimbocca et risotto forestier

Le Crumble

Crumble aux pommes





Réervations

PAR TÉLÉPHONE OU SUR PLACE UNIQUEMENT



Par téléphone

24-26-70

De 09h00 à 10h30
et de 11h30 à 12h30

Sur place

Au restaurant
De 11h30 à 12h30

