



Lycée Polyvalent
Jules Garnier
Nouméa

Semaine 14

Menus du 31 mars reprise le 21 Avril 2025

Diététique: options conseillées soulignées en gras

Date	PETIT DÉJEUNER	DÉJEUNER				DÎNER
		Hors d'œuvre <i>Au choix</i>	Plat principal	Garniture	Dessert	
Lun 31	Café, thé Lait, lait chocolaté Pain, beurre, confiture Yaourt Fruits	<u>5 Crudités</u>	Sauté de bœuf Stroganoff	Riz pilaff	<u>Fruits</u> <u>Yaourt maison</u>	Salade composée Emincé de dinde Torsades au pesto Fruits, produits lactés
Mar 01	Café, thé Lait, lait chocolaté Pain, beurre, confiture Yaourt Fruits		Poulet laqué Beignet de poisson	Pommes sautées		Crudités Filet de thon pané Frites de manioc Pâtisserie
Mer 02	Café, thé Lait, lait chocolaté Pain, beurre Yaourt Fruits		Porc au sucre	Riz cantonnais		Crudités Saucisse de Toulouse Lentilles garnies <u>Fruits, produits lactés</u>
Jeu 03	Café, thé Lait, lait chocolaté Pain, beurre, confiture Fruits	Crudités Beignet de Maïs Salade de poulet Viet	Filet de poisson au four Croustillant de volaille	Frites Rougail	<u>Fruits</u> Tarte citron Crème dessert <u>Yaourt maison</u>	Crudités Côte de veau milanaise Gratin de pates Pâtisserie
Ven 04	Café, thé Lait, lait chocolaté Pain, beurre, confiture Viennoiserie Fruits		Bami/poulet sauté/riz			Dimanche 21 Hamburger maison Frites Cheese cake

Visa du Proviseur

Visa du Gestionnaire

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