



Lycée Polyvalent
Jules Garnier
Nouméa

Semaine 45

Menus du 04 au 10 Novembre 2024

Diététique: options conseillées soulignées en gras

Date	PETIT DÉJEUNER	DÉJEUNER				DÎNER
		Hors d'œuvre <i>Au choix</i>	Plat principal	Garniture	Dessert <i>Au choix</i>	
Lun 04	Café, thé Lait, lait chocolaté Pain, beurre Yaourt, Fruits	<u>5 Crudités</u>	Emincé de bœuf Au soyo	Macaronis En persillade	<u>Salade de fruits</u> Pâtisseries <u>Yaourt maison</u>	Salade composée Côtes de porc à l'ancienne Riz au coco <u>Fruits, produits lactés</u>
Mar 05	Café, thé Lait, lait chocolaté Pain, beurre, confiture Yaourt, Fruits	Buffet entrées	Filet de poisson pané Rougail de tomates Poulet rôti	Frites Sauce BBQ	<u>Fruits</u> <u>Yaourt maison</u>	Crudités Cordon bleu Petits pois à la française <u>Pâtisseries</u>
Mer 06	Café, thé Lait, lait chocolaté Pain, beurre Yaourt, Fruits	<u>5 Crudités</u>	Lentilles garnies (saucisses de Toulouse, saucisson à l'ail, sauté de porc) Aïoli		Crème brulée Tarte au citron Iles flottantes	Salade composée Steak de thon Printanière de légumes <u>Fruits, produits lactés</u>
Jeu 07	Café, thé Lait, lait chocolaté Pain, beurre, confiture Viennoiserie	Buffet entrées	Cuisse de volaille forestière	Riz Pilaff	<u>Salade de fruits</u> Pâtisseries <u>Yaourt maison</u>	Crudités Brochette de dinde Pommes rôties au paprika <u>Pâtisseries</u>
Ven 08	Café, thé Lait, lait chocolaté Pain, beurre, confiture Fruits	<u>5 Crudités</u>	Sauté de veau marengo	Pennes au basilic	Crème brulée Tarte au citron Iles flottantes	Dimanche 10
						Club sandwich Pommes sarladaises Tarte au citron
<u>Visa du Gestionnaire</u>				<u>Visa du Provisueur</u>		

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.