



Lycée
Polyvalent
Jules Garnier
Nouméa

Semaine 47
Menus du 18 au 24 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>Yaourt + 1 Dessert</i>	
Lun 18	Café, thé Lait, lait chocolaté Pain, beurre Céréales, Fruits	<u>5 Crudités</u>	Emincé de bœuf Au soyo	Shao men et pates jaunes	<u>Salade de fruits</u> Pâtisseries <u>Yaourt maison</u>	Salade composée Cuisse de volaille à l'ancienne Riz au coco Fruits, produits lactés
Mar 19	Café, thé Lait, lait chocolaté Pain, beurre, confiture Fruits	Buffet entrées	Filet de poisson pané Rougail de tomates Brochette de volaille	Pommes wedges	<u>Fruits</u> <u>Yaourt maison</u>	Crudités Cordon bleu Petits pois à la française Pâtisserie
Mer 20	Café, thé Lait, lait chocolaté Pain, beurre Yaourt Fruits	<u>5 Crudités</u>	Cuisse de poulet laquée	Riz cantonnais	Entremet trois chocolat Tarte à la banane Fondant chocolat	Salade composée Hoki pané Printanière de légumes Fruits, produits lactés
Jeu 21	Café, thé Lait, lait chocolaté Pain, beurre, confiture Viennoiserie Fruits	Buffet entrées	Porc au sucre	Riz + Légumes du pays Au coco	<u>Fruits</u> <u>Yaourt maison</u>	Crudités Brochette de dinde Pommes rôtis au paprika Pâtisserie
Ven 22	Café, thé Lait, lait chocolaté Pain, beurre, confiture Fruits	<u>5 Crudités</u>	Cassoulet maison		Entremet trois chocolat Tarte à la banane Fondant chocolat	Dimanche 24
						Salade de poisson Côte de porc Riz cantonnais Magnum
<u>Visa du Gestionnaire</u>				<u>Visa du Proviseur</u>		

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