

LIFOU

La section de CAP cuisine et service du restaurant d'application vous propose:

Le menu complet:

- 1800 CFP les lundis et jeudis,
- 2000 CFP les mardis et vendredis.

La formule rapide:

- 1400 CFP Entrée + plat
ou
plat + dessert.



Téléphone : 4518 90
Télécopie : 45 49 52
Messagerie : cdt1.9830483h@ac-

Restaurant d'application du lycée des îles

**Retrouvez notre équipe
de professeurs et leurs
élèves à partir de
11h30 les lundis,
mardis jeudis et
vendredis pour des
menus originaux et
savoureux !**



Lycée des ILES

Téléphone : 4518 90
Télécopie : 45 49 52
Messagerie : cdt1.9830483h@ac-



Lycée des ILES



Restaurant d'application du lycée des îles

**MENUS du mois de
JUILLET 2013**

BP 42 Wé—98820 LIFOU

Téléphone :
45 52 75 / 45 18 90
mail:
cdt1.9830483h@ac-noumea.nc

Menus du mois de septembre

Vendredi 30 août

Terrine de cochon maison aux pruneaux
Tournedos grillé châtelaine, sauce choron
Aumônière aux poire sauce caramel

Lundi 2 septembre

Frito misto de la Mer
Dos de vivaneau à l'unilatérale
Petits légumes niçois
Tarte Alsacienne aux pommes

Mardi 3 septembre

En verrine l'avocat sauce cocktail et crevettes Calédonienne
Gratin de Tazar et fuits de mer à la vanille
Nouilles chinoise aux petits légumes
Mousse au chocolat et tuiles aux noisettes

Jeudi 5 septembre

Terrine de cochon aux pruneaux
Jambonnette de canard à l'orange.
Pommes cocottes
Tarte feuilletée aux poires

Menus du mois de septembre

Vendredi 6

Variation de légumes à la Grecque
Estouffade de Bœuf Provençale
Pâte fraîche au Basilic
Tarte Alsacienne aux pommes

Lundi 9

Salade Tahitienne
Jambonnette de volaille aux cèpes
Pommes fondantes.
Crème brûlée et tuiles aux amandes

Mardi 10

Tartare de Thon blanc en capuccino
Bœuf bourguignon en croûte et pomme vapeur
Pithiviers tiède et crème chantilly

Jeudi 12

Salade façon Colsow
Brochette de thon à la Tahitienne sauce soja
Gratin & Chips de patate douce
Beignets de pommes sauce abricot

Menus du mois de septembre

Vendredi 13

Quiche aux petits légumes
Pavé de Mahi Mahi et Thon Blanc meunière aux câpres
Riz Madras
Paires pochées au vin rouge et aux épices, glace vanille et caramel à l'orange

Lundi 16

Soupe de poissons petite rouille provençale
Variation de thon grillé aux aromates, beurre maître d'hôtel
tomates rôties et riz safrané
Tarte au citron meringuée

Mardi 17

Entrée salle
Le dos de vivaneau meunière aux amandes
Flan de patate douce & riz pilaf.
Ile flottante en cage parfum de vanille

Jeudi 19

Biscuit de Panga à la Dieppoise
Mixed grill
Tarte bourdaloue aux poires