



vice-rectorat
de la Nouvelle-Calédonie
direction générale des enseignements



Cahier des menus Année 2024

HORAIRES DU RESTAURANT :

Déjeuner : de 11h30 à 13h

Dîners : de 19h15 à 21h

Nos élèves suivent d'autres cours après le service, merci de faire preuve de ponctualité.

DÉJEUNERS RESTAURANT DES ILES

Menu complet (entrée, plat dessert) 2 300 XPF
Formule Brasserie (entrée – plat ou plat-dessert) 2 000 XPF

DÎNERS RESTAURANT DES ILES

Judis entre 3 200 XPF et 5 000 XPF en fonction du thème

Les menus sont susceptibles de subir de légères modifications, en fonction des arrivages ou de contraintes pédagogiques

Réservations au :



**45.18.90 (faire le 4) de 8h à 13h
ou au secrétariat du lycée (aux horaires d'ouverture)**

Le mot de l'équipe enseignante

L'équipe d'hôtellerie est heureuse de vous proposer les menus servis au restaurant d'application.

Il s'agit d'un restaurant pédagogique ouvert en période scolaire.
Les acteurs sont des élèves en formation ; les services de restauration proposés correspondent à des heures de cours, aussi, nous vous prions de respecter les horaires.

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des approvisionnements.

Nous vous remercions par avance de votre aimable participation à la formation de nos jeunes.

Au plaisir de vous accueillir prochainement,

L'équipe d'hôtellerie.



*Le Restaurant d'Application a le plaisir de vous présenter les menus de la
Semaine du Lundi 11/03/2024 au Vendredi 15/03/2024*

Mardi 12 Mars

*Jambonnette de Volaille,
Bayaldi de Légumes et
Pommes Duchesse*

Tarte Fine aux Pommes

Jeudi 14 Mars

*Brochette de Volaille et de Crevettes
Grillées au Colombo. Riz Coco/Gratin de
Citrouille*

*Nougat Glacé du Caillou, Sauce à la
Pomme Liane*

*Le Restaurant d'Application a le plaisir de vous présenter les
menus de la Semaine du Lundi 18/03/2024 au Vendredi
22/03/2024*

Mardi 19 Mars

Fritto Misto

*Longe de Thon juste Grillée, Chips Plantain,
Mousseline de Patates Douces*

Jeudi 21 Mars

*Faux filet grillé, pomme pont neuf et gratin de
courgette, sauce béarnaise*

Tarte aux pommes a l'alsacienne

*Le Restaurant d'Application a le plaisir de vous présenter les
menus de la Semaine du Lundi 25/03/2024 au Vendredi
29/03/2024*

Mardi 26 Mars

*Sauté de Dinde aux Agrumes et Amandes,
Polenta*

Panacotta aux Framboises

Jeudi 28 Mars

*Porc Laqué au Miel et Gingembre,
Nouilles Japonaises et Légumes Sautés*

Sabayon de Litchis Gratinés