

LPCH
AGUSTE
ESCOFFIER



MENU 2026

Les menus de la 1ère période
du 16 mars au 30 avril 2026

Infos pratiques
Cuisine Gastronomique

Type de restaurant
Restaurant d'application

2 rue Georges Baudoux
BP 371
98845 NOUMÉA
24 26 70

<https://weblpch.ac-noumea.nc>



DÉJEUNER

Lundi - vendredi

11h30 - 13h30

DÎNER

Jeudi

19h30 - 21h45

MERCI DE RESPECTER LES HORAIRES

UNIQUEMENT SUR RÉSERVATION

Par téléphone : 24-26-70

De 09h00 à 10h30 et de 11h30 à 12h30

Au restaurant

De 11h30 à 13h30



TARIFS 2026

HORS BOISSONS

Les règlements s'effectuent uniquement
par carte bancaire (CB).

Les chèques ne sont plus acceptés.

Merci pour votre compréhension et
votre confiance.

DÉJEUNER



Menu complet 3 350F / pers

Menu Duo 2 900 F/ pers

(Entrée + plat ou plat + dessert)

DÎNER



Menu complet 5 200 F/ pers

Les menus peuvent être modifiés pour des raisons
pédagogiques ou en cas de difficultés d'approvisionnement.
Nous vous invitons à consulter régulièrement les mises à
jour en téléchargeant les nouveaux menus sur le site du
lycée : <https://weblpch.ac-noumea.nc/>



MENU



16 MARS

LUNDI-MIDI

Salade de roquette et
petit chèvre gratiné

Bourride de loche
saumonée
aux légumes de terre,
tuile dentelle au
piment d'Espelette

Poire pochée au vin
doux

Ganache lactée et
sablé breton

17 MARS

MARDI -MIDI

Velouté de butternut
aux épices douces,
crevettes snackées et
crème acidulée

Filet mignon d'agneau à
la fleur de thym,
bayaldi de légumes
provençaux, mozzarella
et pesto

Tube croustillant au
chocolat, caramel mou
aux épices

18 MARS

MERCREDI-MIDI

Fondant bruxellois au
jambon Serrano,
salade fraîcheur

Filet mignon de porc à
la moutarde à
l'ancienne, purée de
pomme de terre et
chips

Tarte fine aux
pommes, caramel au
beurre salé



MENU



19 MARS

JEUDI-MIDI

INFLUENCE EUROPÉENNE ÎLES
GRECQUES ET CRÉTOISE

Pêche locale façon
bacalao

Gigollette safranée
saveur Paëlla

Crème catalane et son
churros

JEUDI-SOIR

THEMATIQUE BLACK AND WHITE

Cappuccino de moules
et crevettes

Carpaccio de St
Jacques clair obscur

Mahi mahi ombre et
lumière

Omelette norvégienne

20 MARS

VENDREDI-MIDI

Comme une salade
grecque

Carré d'agneau
parfumé au zaatar,
mousaka d'aubergine

Gâteau parfumé à
l'orange, crème
glacée à la pistache



MENU



23 MARS

LUNDI-MIDI

Macédoine de légumes
du pays

Mi-cuit de thon rouge,
vinaigrette
balsamique, fricassée
de racines en
persillade.

St Honoré vanille
revisité
Glaces snickers

24 MARS

MARDI-MIDI

Salade de quinoa aux
légumes, féta et
tomates confites

Suprême de volaille
farci et cuit en basse
température, jus corsé
aux fines herbes, purée
de patate carry et chips

Délice chocolat lacté et
citron vert
sorbet framboise
poivron rouge

25 MARS

MERCREDI-MIDI

Quiche aux crevettes
compotée d'oignons
et poireaux
Salade de roquette

Mi-cuit de thon
Polenta moelleuse aux
légumes et parmesan

Pavlova aux fruits de
saison



MENU



26 MARS

JEUDI-MIDI

DES PRODUITS À TRAVAILLER
VANILLE ET ORANGE

Nage du lagon
citronnelle vanille de
Lifou

Mignon de porc clouté
à la vanille de
karikouïé, brochette
d'ananas à la chinoise

Brioche perdu, Glace
gourmande Bourbon
beurre salé

JEUDI-SOIR

CUISINE D'ESCOFFIER

Soupe à l'oignon, brie
truffé
huitre chaude,
sabayon de
champagne

Filet de boeuf
Wellington

Pêche Melba

MENU SIGNATURE À 6 000 F

27 MARS

VENDREDI-MIDI

Chartreuse de
mousseline de poisson
aux coquillages, sauce
vanille

Magret de canard à
l'orange, déclinaison de
poire et légumes de
saison

Baba au rhum, chantilly
chocolat blanc



MENU



30 MARS

LUNDI-MIDI

Terrine de vivaneau
au coulis de crustacés

Magret de canard
sauté au poivre du
Vanuatu, jardinière de
légumes locaux

Opéra revisité, sorbet
arabica

31 MARS

MARDI-MIDI

Salade de quinoa aux
légumes, féta et
tomates confites

Suprême de volaille
farci et cuit en basse
température, jus corsé
aux fines herbes, purée
de patate carry et
chips

Pressé de pomme
façon tatin
Biscuit quatre quarts

01 AVRIL

MERCREDI-MIDI

Quiche aux crevettes
compotée d'oignons
et poireaux
Salade de roquette

Mi-cuit de thon
Polenta moelleuse aux
légumes et parmesan

Pavlova aux fruits de
saison



MENU



2 AVRIL

JEUDI-MIDI

INFLUENCES INTERNATIONALES
LE COMMONWEALTH
AUSTRALIE-NZ

Salade César

Canon d'agneau en
croûte de tomate
sèche, garniture
Maroochydore

Pavlova, éclat de
nougatine macadamia

JEUDI-SOIR

THÈME TROPICAL

Thon fumé et blinis
sauce aillée
salade de papaye et
croustillant de
crevette

Ballotine de volaille
aux fruits de la
passion

Riz madras, petits
légumes

Tarte au citron,
meringue en deux
cuissons crémeux de
mangue

3 AVRIL

VENDREDI-MIDI

Feuilleté de bœuf aux
noix de macadamia,
crème de butternut

Fish and chips revisité
Patate douce et petits
pois

Biscuit façon
lamingtons au
chocolat et noix de
coco

20 AVRIL

LUNDI-MIDI

Velouté de crabes de
palétuvier à l'huile
d'olive, allumettes
aux graines de pavot

Filet de mullet sauté,
sauce verte, gratin de
patate douce, tian de
légumes

Comme une tablette
chocolat de Dubai



MENU



21 AVRIL

MARDI-MIDI

Quiche aux crevettes
compotée d'oignons
et poireaux

Mi-cuit de thon jaune,
polenta moelleux aux
légumes et parmesan

Eclair chocolat
passion
Parfum de romarin et
spoon passion

22 AVRIL

MERCREDI-MIDI

Salade de lentilles à
l'ancienne, oeuf
mollet et lard
croustillant

Filet mignon d'agneau
à la fleur de thym
Byaldi de légumes
provençaux,
Mozzarella et pesto

Mousse au chocolat
Dentelle au citron
vert

23 AVRIL

JEUDI-SOIR

THÈME LA CUISINE TROPICALE

Mise en bouche
Consommé de volaille
et raviolis

Tartare de magret de
canard et croûtons de
vieux pain

Galantine farcie aux
mendiants, Poêlée de
tagliatelle à la crème

Crêpe Suzette
ou Saint Honoré



MENU



24 AVRIL

VENDREDI-MIDI

Comme une salade
niçoise

Sur la plage
abandonnée,
coquillages et
crustacés, bouillon
safrané

Tarte tropézienne

27 AVRIL

LUNDI-MIDI

Tartare de thon
rouge, sauce soyo

Suprême de volaille
aux baies roses, ,
purée d'igname,
concassé de tomates,
tuile croustillante

Gâteau à la patate
douce, marmelade de
papaye et citron vert

28 AVRIL

MARDI-MIDI

Quiche aux crevettes
compotée d'oignons
et poireaux

Mi-cuit de thon jaune,
polenta moelleuse aux
légumes et parmesan

Dôme caramel café et
crème au whisky



MENU



29 AVRIL

MERCREDI-MIDI

Salade de lentilles à
l'ancienne, oeuf
mollet et lard
croustillant

Filet mignon d'agneau
à la fleur de thym
Bayaldi de légumes
provençaux,
Mozzarella et pesto

Mousse au chocolat
Dentelle au citron
vert

30 AVRIL

JEUDI-MIDI

Soupe de poisson
comme une
bouillabaisse,
croûtons à l'ail

Ballottine de poisson
aux agrumes
Tian de légumes de
saison

Salade de fruits au
sabayon anisé

JEUDI-SOIR

THÈME LA CUISINE MÉRIDIONALE

Mises en bouche
Risotto della mama

Crevettes flambées
humus

Carré de porc poêlé
Calamar au chorizo
Laitue braisée,
pommes fondantes

Sablé olive tomate
Crèmeux citron

1 MAI

VENDREDI-MIDI

FERMÉ