

RESTAURANT
D'APPLICATION

A

Auguste Escoffier

LYCÉE PROFESSIONNEL COMMERCIAL ET HÔTELIER
NOUMÉA





LPCH
AUGUSTE ESCOFFIER

MENU 2026

Les menus de la 2ème période
du 4 mai au 3 juillet 2026

Infos pratiques

Cuisine Gastronomique

Type de restaurant

Restaurant d'application

DÉJEUNER :

DU LUNDI AU VENDREDI

11H30 - 13H30

DÎNER :

LE JEUDI

19H30 - 21H45

MERCI DE RESPECTER
CES HORAIRES



2 rue Georges Baudoux
BP 371
98845 NOUMÉA
24 26 70

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

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

DÉJEUNER

MENU COMPLET 3 350 F / PERS

MENU DUO 2 900 F / PERS

(ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT)

DÎNER

MENU COMPLET 5 200 F / PERS

LES RÉGLEMENTS S'EFFECTUENT UNIQUEMENT PAR CARTE BANCAIRE (CB).

LES CHÈQUES NE SONT PLUS ACCEPTÉS.

MERCI POUR VOTRE COMPRÉHENSION ET VOTRE CONFIANCE.

*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

LUNDI 4 MAI

Râpé de papaye verte aux graines de faux poivrier, Sashimi de mahi-mahi au sel de Kô

Filet de perroquet en écailles de courgettes, crème safranée, purée de squash et poivron confit

Soupe façon pina colada
Beignet d'ananas

MARDI 5 MAI

Sashimi de thon jaune, crudités et sauce asiatique

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

Fraîcheur d'ananas à la coriandre
Crème aux fruits de la passion

MERCREDI 6 MAI

Croustillants de crevettes et salade folle

Pièce de boeuf rôtie, pommes rissolées et légumes provençaux

Crème brûlée à la vanille de Lifou



MENU

JEUDI 7 MAI (DÉJEUNER)

Velouté de poivrons rouges, crème de poivron jaune et tempura de poivron vert

Côte de bœuf grillée sauce bordelaise
pomme croquette à l'huile truffée
Flan de champignons

Canelé bordelais, nougat crémeux maison et glace aux éclats de marrons glacés

JEUDI 7 MAI (DÎNER)

Saveurs iodées

Ceviche du lagon au leche del tigre effeuillé de poulpe samossa au safran

Bouillabaisse du caillou

Tarte au citron et yuzu croustillant de wakamé

VENDREDI 8 MAI

Restaurant fermé



MENU

LUNDI 11 MAI

Émincé de concombres et tomates à la mozzarella, vinaigrette au combawa

Noisette d'agneau, jus à l'amertume de cacao, purée de courgettes et pommes craquantes

Parfait glacé à la framboise, crème coco et fruits exotiques

MARDI 12 MAI

Sashimi de thon jaune, crudités et sauce asiatique

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

Dessert du jour

MERCREDI 13 MAI

Croustillants de crevettes et salade folle

Pièce de bœuf rôtie, pommes rissolées et légumes provençaux

Crème brûlée à la vanille de Lifou

JEUDI 14 MAI ET VENDREDI 15 MAI

Restaurant fermé



MENU

LUNDI 18 MAI

Quenelle de volaille et consommé
printanier

Filet mignon de porc farci forestier
Pomme écrasée

Tarte fine aux pommes poires glace
vanille

MARDI 19 MAI

Salade de lentilles et oeuf mollet
croustillant de lard et toast de pain

mi-cuit de thon jaune, ratatouille nicoise
et rougail épicé

Dessert du jour

MERCREDI 20 MAI

Velouté de squash aux épices douces
crevettes snackées et crème acidulée

Suprême de volaille farci aux fruits secs
Sauce aux champignons Riz Madras

Coulant chocolat façon Michel Bras
crème glacée à la pistache



MENU

JEUDI 21 MAI (DÉJEUNER)

Tarte fine de légumes, mesclun de
salade et vinaigrette à la betterave

Dos de poisson confit, beurre anisé et
légumes croquants

Miroir Passion Framboise, coulis fruits
rouges

JEUDI 21 MAI (DÎNER)

I'Asie

Satay de crevette en brochette

Assiette de sushi sashimi

Magret de canard laqué légumes
croquants riz frit

Tartelette amandine framboise chantilly
ananas flambé

VENDREDI 22 MAI

Salade de lentilles aux gésiers de canard
confits

Magret de canard rôti, jus réduit au miel
et thym, pomme de terre sarladaise et
artichaud barigoule

Chariot de desserts (tarte choco, tarte
passion, tarte citron)

A detailed botanical illustration in a dark green ink style, featuring various plants, flowers, and leaves. The illustration is framed by a thin green border. The central text is contained within a white rectangular area.

MENU

LUNDI 25 MAI

Restaurant fermé

MARDI 26 MAI

Salade de lentilles et oeuf mollet
croustillant de lard et toast de pain

Mi-cuit de thon jaune, ratatouille niçoise
et rougail épicé

Dessert du jour

MERCREDI 27 MAI

Velouté de squash aux épices douces
crevettes snackées et crème acidulée

Suprême de volaille farci aux fruits secs
Sauce aux champignons riz Madras

Coulant chocolat façon Michel Bras
crème glacée à la pistache

The background of the entire page is a detailed botanical illustration in a dark green ink. It features various plants, including large flowers with prominent stamens, clusters of small flowers, and various leaves and stems. The style is reminiscent of 19th-century scientific illustrations.

MENU

JEUDI 28 MAI (DÉJEUNER)

Carpaccio de Saint Jacques et sa crevette juste sautée au beurre d'agrumes. Pomme râpée

Filet de saumonée mariné au cidre,
Beurre blanc Nantais
Beurre maison aux algues

Crêpes flambées au Calvados, pommes sautées et caramel au beurre salé

JEUDI 28 MAI (DÎNER)

L'Afrique du nord le Maghreb

Croustillant de thon façon brick

Doigts de Fatma, oija, samoussa, salade mechouia

Agneau décliné (tajine au citron et gigot à la tranche) légumes en couscous

Dessert aux parfums d'orient

VENDREDI 29 MAI

Noix de Saint- Jacques et crevettes, fondue de poireaux au beurre demi-sel

Effiloché de porc, jus au cidre, kasha comme un risotto et légumes du marché

Crumble aux pommes, caramel beurre salé, glace vanille

The background of the page is a detailed botanical illustration in a dark green ink. It features various plants, including large flowers with prominent stamens, clusters of small flowers, and various leaves and stems. The style is reminiscent of 19th-century scientific illustrations.

MENU

LUNDI 1 JUIN

Tartare de thon Mesclun de légumes
frais

Parmentier de canard confit et écrasé
de patate douce

Tarte Normande, granité à la pomme,
caramel au beurre salé

MARDI 2 JUIN

Potage parmentier, pépites de foie gras
panées

cuisse de volaille farcie aux fines herbes,
jus corsé aux champignons, légumes
rôtis et polenta

Dessert du jour

MERCREDI 3 JUIN

Fondant bruxellois au jambon serrano,
salade fraîcheur

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

Tarte fine aux pommes, caramel au
beurre salé



MENU

JEUDI 4 JUIN (DÉJEUNER)

Plateau de charcuterie, petite salade de mâche au vinaigre de cidre

Navarin d'Agneau aux pommes
Flan de choux fleurs et sommités
marinées

Crème brûlée au Sarrasin
Tuile croquante caramel au beurre salé

JEUDI 4 JUIN (DÎNER)

Monochrome

Vert à base de pois et d'asperge

Orange à base de truite, de carotte et de patate

Mauve à base de magret, betterave,
choux, oignon

Marron à base de chocolat
vert à base de pois et d'asperge

VENDREDI 5 JUIN

Tartine de rillettes de thon fumé,
copeaux de radis, vinaigrette pomme
Granny Smith

Pavé de mulot cuit à
l'unilatérale, crevettes sautées, sauce
armoricaine, riz pilaf et julienne de
légumes

Chariot de desserts

The background of the entire page is a detailed botanical illustration in a dark green color. It features various plants, including large flowers with prominent stamens, clusters of small flowers, and various leaves and stems. The style is reminiscent of a scientific or historical botanical plate.

MENU

LUNDI 22 JUIN

Mesclun de légumes frais (mayonnaise)

Parmentier de canard confit et écrasé
de patate douce

Succès agrume et praliné noisette

MARDI 23 JUIN

Potage parmentier, pépites de foie gras
panées

Cuisse de volaille farcie aux fines herbes,
jus corsé aux champignons, légumes
rôtis et polenta

Brownies au cacao
Crème glacée hokey pokey

MERCREDI 24 JUIN

Rillettes aux 3 poissons (saumon fumé,
thazard, thon)

Cuisse de volaille farcie aux
champignons
Petits légumes

Coupe de fruits frais, nappage fruits
rouges, chantilly, glace vanille

A detailed botanical illustration in green ink serves as the background for the menu. It features various plants, including large flowers with prominent stamens, clusters of small flowers, and leafy stems. The style is reminiscent of 19th-century scientific illustrations.

MENU

JEUDI 25 JUIN (DÉJEUNER)

La France Moderne

Crèmeux de cucurbitacées et son
bonbon de foie gras

Marmite du pêcheur, bouillon de cuisson
lié à l'ailoli, légumes de cuisson

Comme une tatin revisitée

JEUDI 25 JUIN (DÎNER)

Cuisine régionale

Quenelle de volaille en chaud-froid

Œuf poché aux escargots en coque de
Pomme fondante

Côte de boeuf grillée sauce
bourguignonne et purée au cassis chou
romanesco

Entremet cassis et poire dijonnaise

VENDREDI 26 JUIN

Comme une soupe de poisson, crevettes
rôties

Côte de boeuf grillée, sauce béarnaise
et pomme croquette

Poire belle Hélène revisitée



MENU

LUNDI 29 JUIN

Œuf Croquant et Coulant, Asperges et
Petits Pois au Sautoir espuma

Lasagne de saumon
Mesclun de salade

Coque chocolatée à la noix de coco
Mangue et ananas en gelée

MARDI 30 JUIN

Gaspacho de concombre à la menthe et
yaourt maison croustillant de crevettes

Pièce de boeuf grillée sauce béarnaise
pommes pont neuf

Millefeuille aux pommes et parfait
caramel

MERCREDI 1 JUILLET

Crème de lentilles, oeuf mollet, chantilly
au lard croustillant

Pavé de Mahi-Mahi rôti au beurre
d'agrumes et petites moules
Riz arlequin

Café / Thé gourmand



MENU

JEUDI 2 JUILLET (DÉJEUNER)

*Crème de lentilles vertes, petits lardons
et œuf poché*

*Côte de veau à la crème
riz pilaf*

*Moelleux au chocolat sorbet yaourt,
écume de lait vanille*

JEUDI 2 JUILLET (DÎNER)

Entre terre et mer

Canapé brouillé, vierge de légumes à la
crevette bleue locale

Œuf poché, crème iodée de crustacés,
chips salées et écume de parmesan.

Filet mignon de porc basse température,
farce forestière aux choux kanak. Sauce
au poivre, gratin de patate douce, crème
de pomme de terre.

Profiterole, sauce au chocolat corsé et
vanille du caillou.

VENDREDI 3 JUILLET

Flamiche Poireaux & crevettes

Saumonée nacrée, crème de chou-
fleur, pomme de terre à l'anglaise et
sauce au cidre

Pressé de pommes confites et sablé
Normand