



LPCH AUGUSTE ESCOFFIER

MENU 2026

Les menus de la 3ème période du
13 juillet au 4 septembre 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
242670
<https://weblpch.ac-noumea.nc>

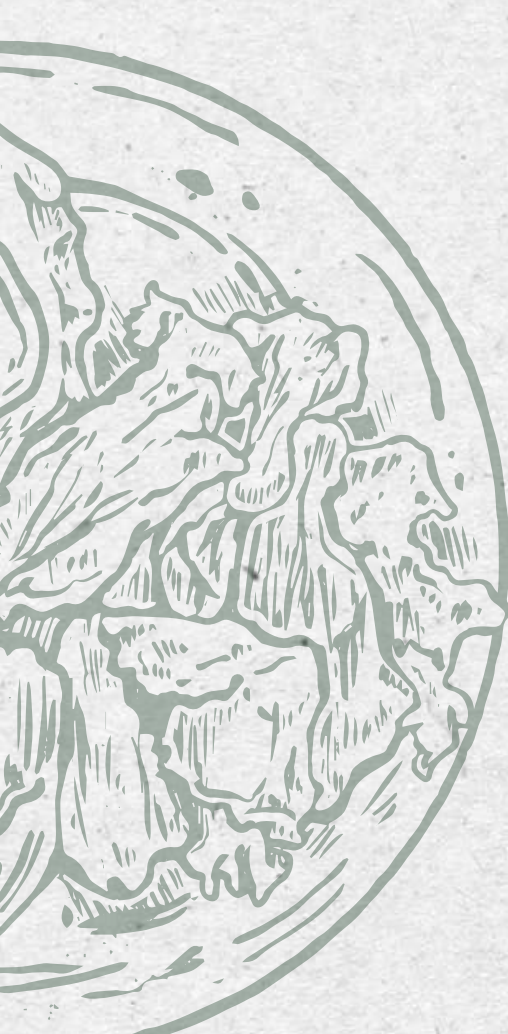


UNIQUEMENT SUR RÉSERVATION

Par téléphone : 24-26-70

De 09h00 à 10h30

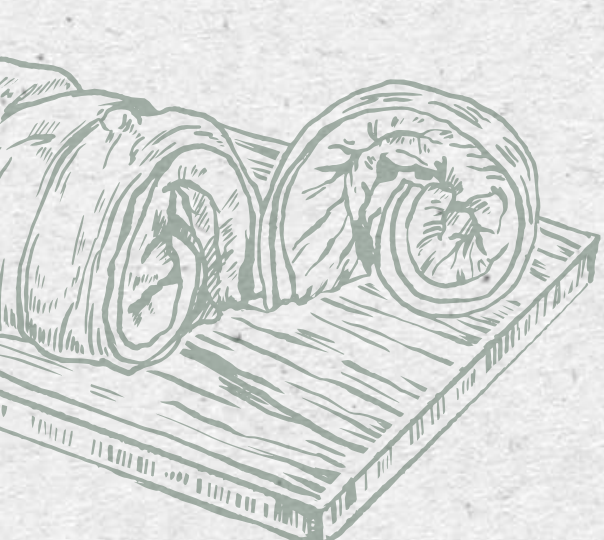
et de 11h30 à 13h30



TARIFS 2026

DÉJEÛNER :

- Menu complet 3 350 F /pers
 - Menu Duo 2 900F/ pers
- (Entrée + plat OU plat + dessert)



DÎNER :

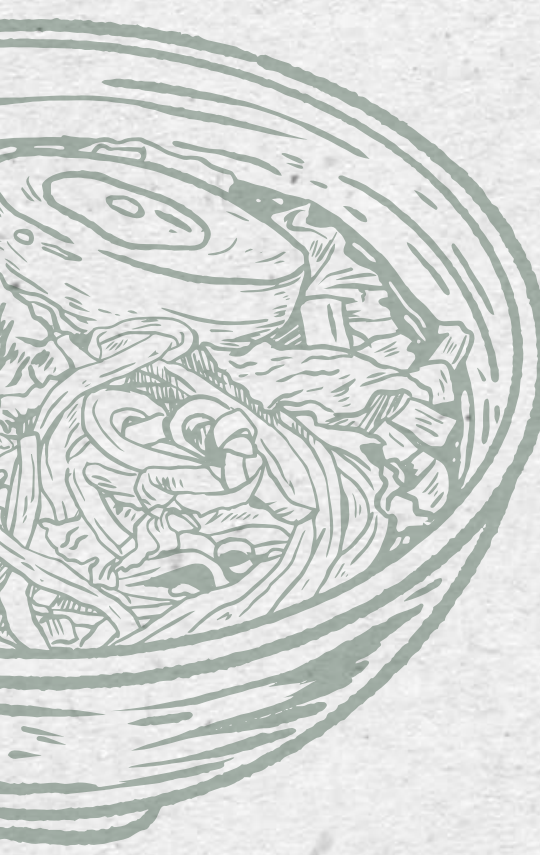
- Menu complet 5 200F / pers

LES RÈGLEMENTS 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 :

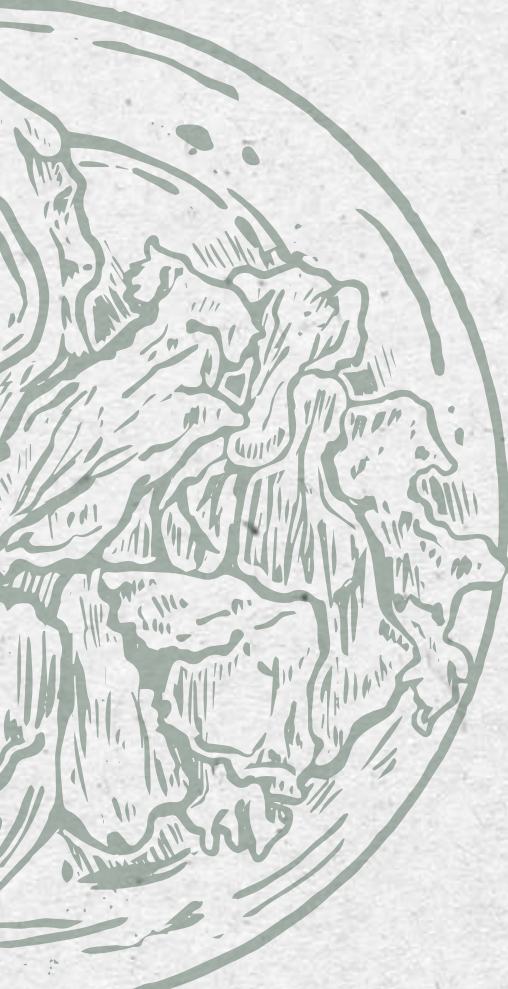
<https://weblpch.ac-noumea.nc/>

Les chèques ne sont plus acceptés.





MENU

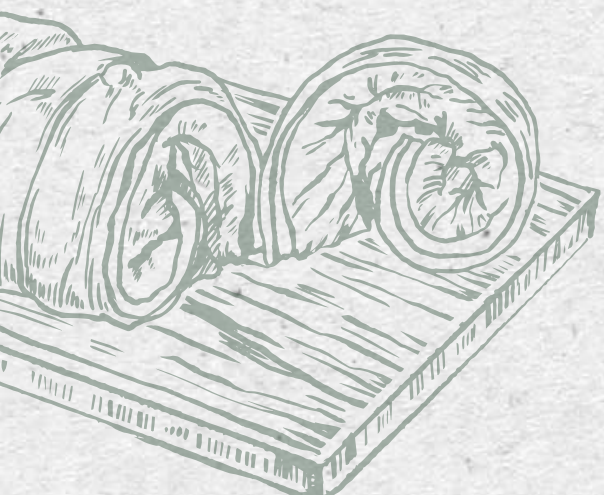


LUNDI 13 JUILLET

Restaurant fermé

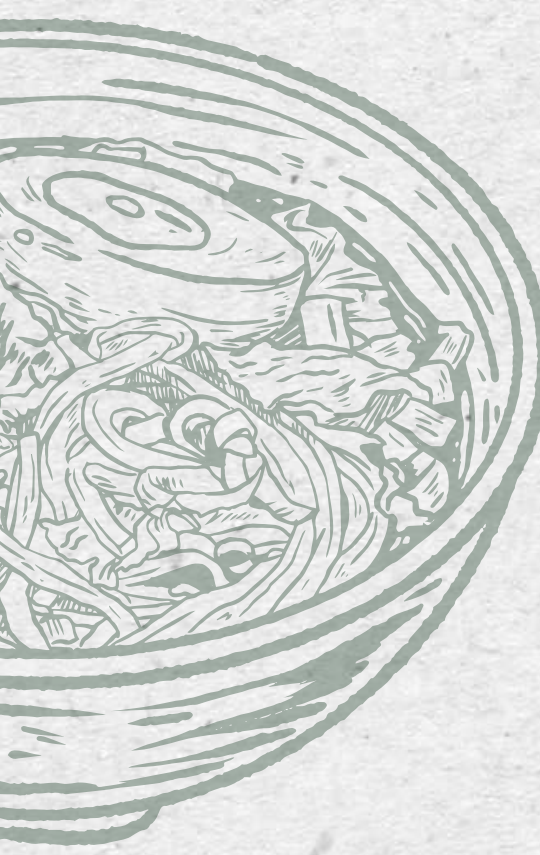
MARDI 14 JUILLET

Restaurant fermé



MERCREDI 15 JUILLET

Salade croquante de légumes frais et
crevettes au Pistou



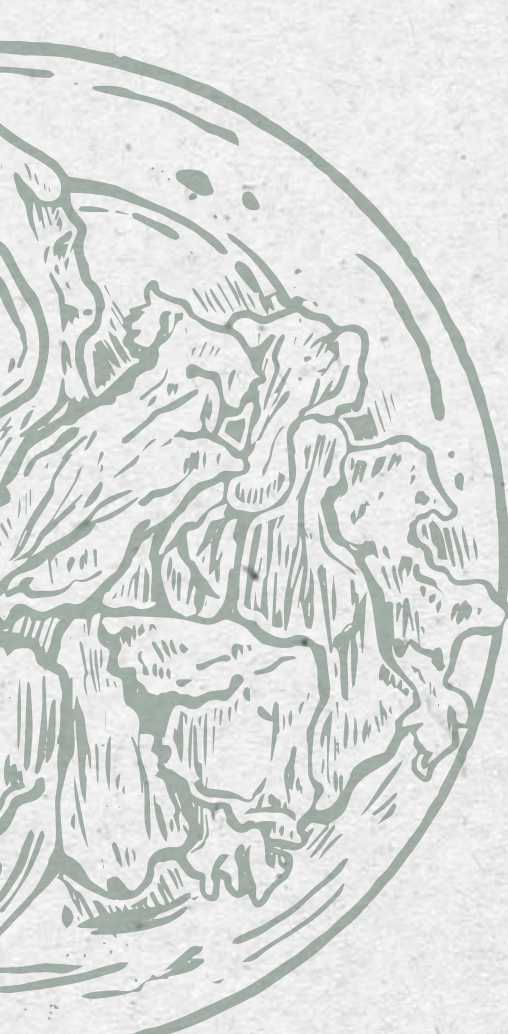
Filet de thon mariné au citron confit, riz aux
zestes d'agrumes, flan carotte orange

Dessert de nos pâtisseries





MENU

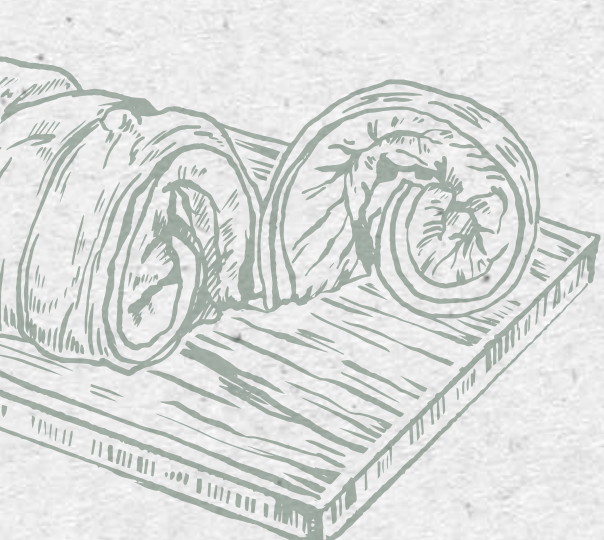


JEUDI 16 JUILLET (DÉJEUNER)

Tartelette endive chèvre comme une tatin

Ballotine de volaille aux champignons, sauce
Chaource

Desserts des pâtisseries

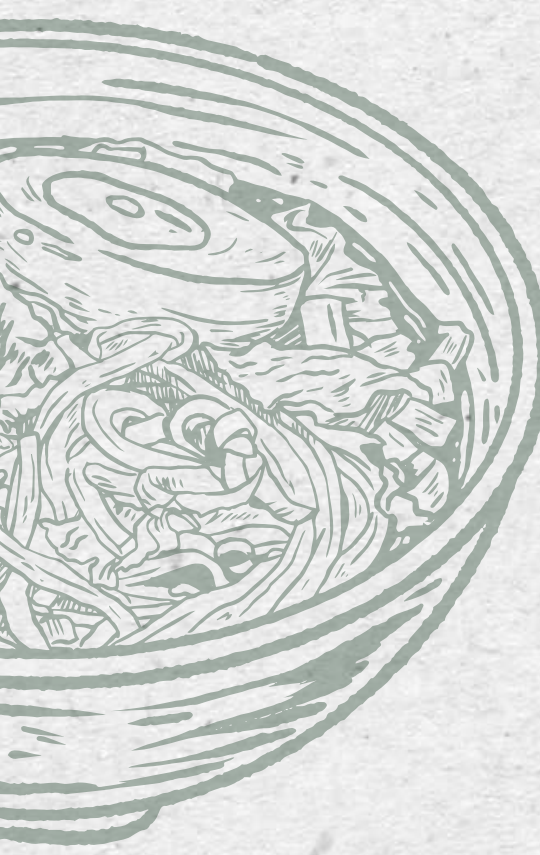


JEUDI 16 JUILLET (DÎNER)

Carpaccio de bœuf, pickles de légumes

Filet du lagon à l'unilatérale et sa cocotte
de la mer gratinée, carotte glacée, purée de
petit pois, croquette d'igname et sauce au
vin blanc.

Crêpes et pommes flambées au rhum. Glace
vanille, caramel beurre salé et chantilly



VENDREDI 15 JUILLET

Soupe à l'oignon gratinée

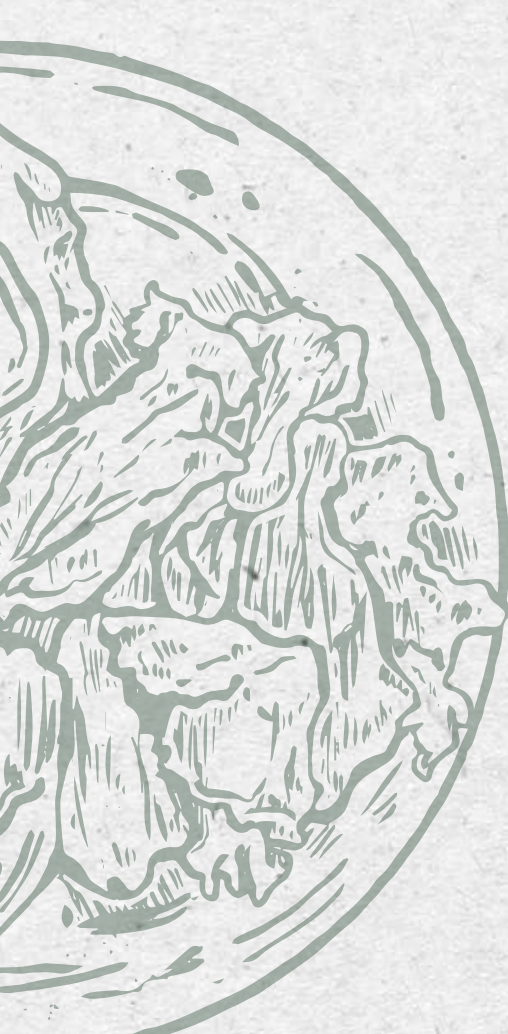
Entrecôte grillée, pommes pont-neuf, flan de
carotte, sauce béarnaise

Charlotte aux framboises





MENU

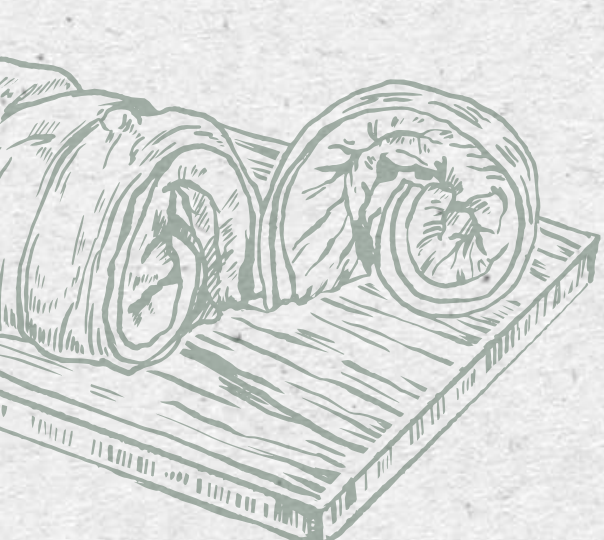


LUNDI 20 JUILLET

Méli-mélo de fruits de mer, achards de légumes

Pavé de mahi-mahi à la vanille de Lifou, gratin de patates douces

Poire pochée au vin de Syrah et pain d'épices

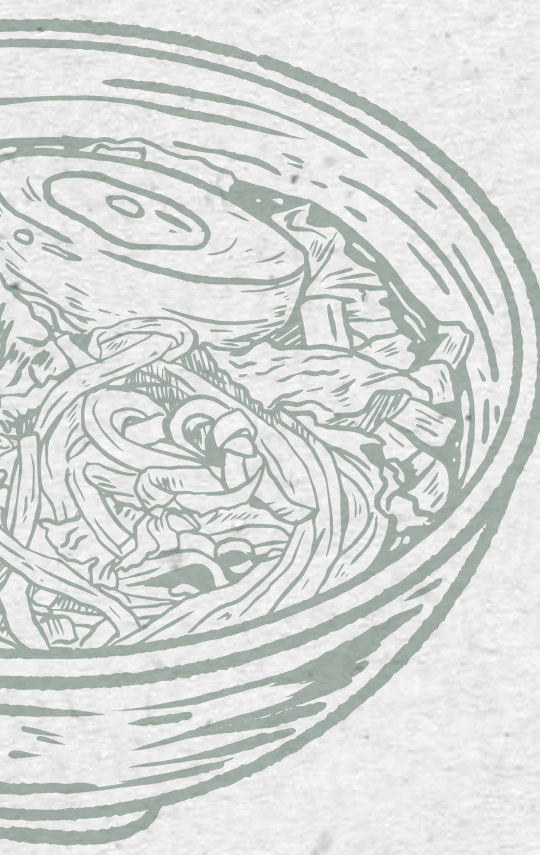


MARDI 21 JUILLET

Rillettes de thon au combava, rougail de légumes

Fricassée de volaille aux champignons, pâtes fraîches

Desserts des pâtisseries

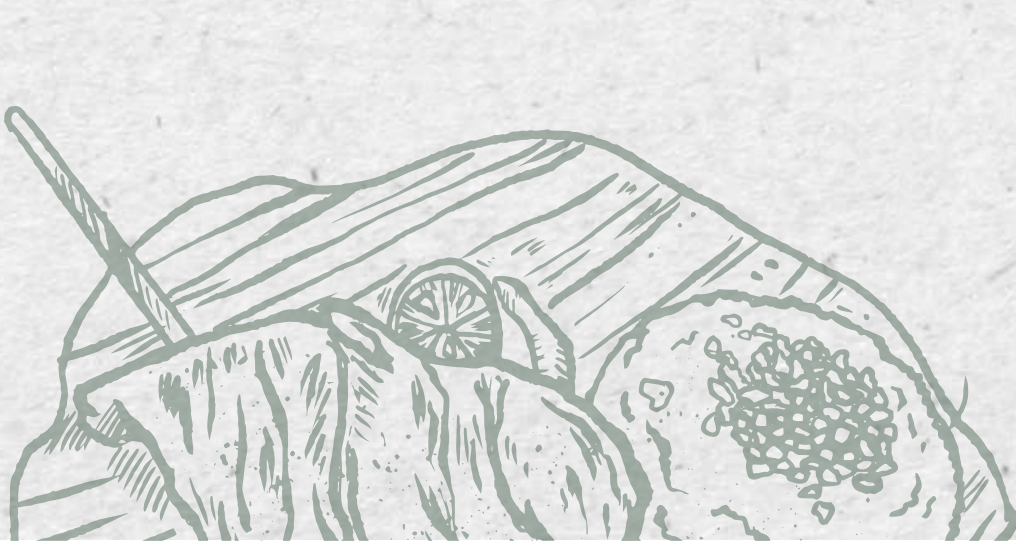


MERCREDI 22 JUILLET

Fondant bruxellois au jambon de serrano, salade fraîcheur

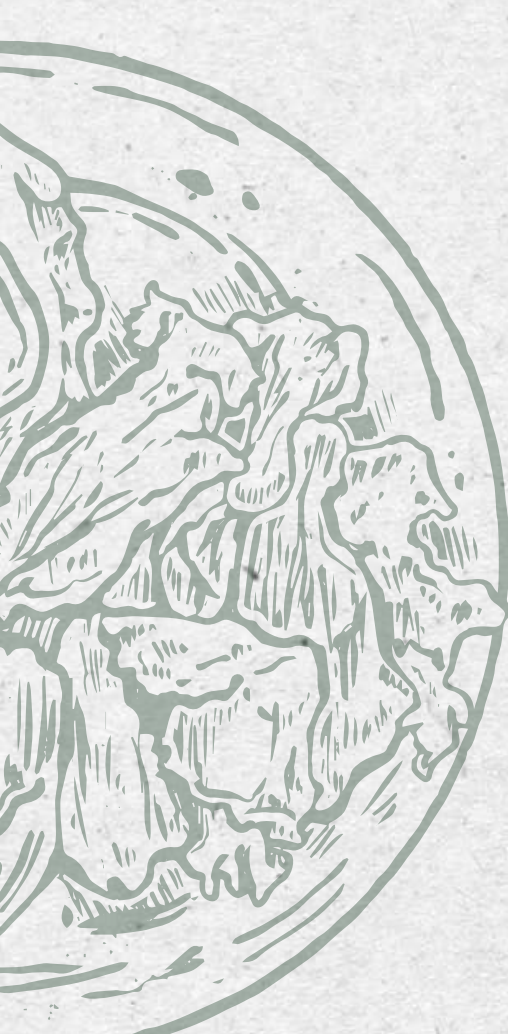
Filet mignon de porc à la moutarde à l'ancienne, purée de pomme de terre et chips

Tarte fine aux pommes, caramel au beurre salé





MENU

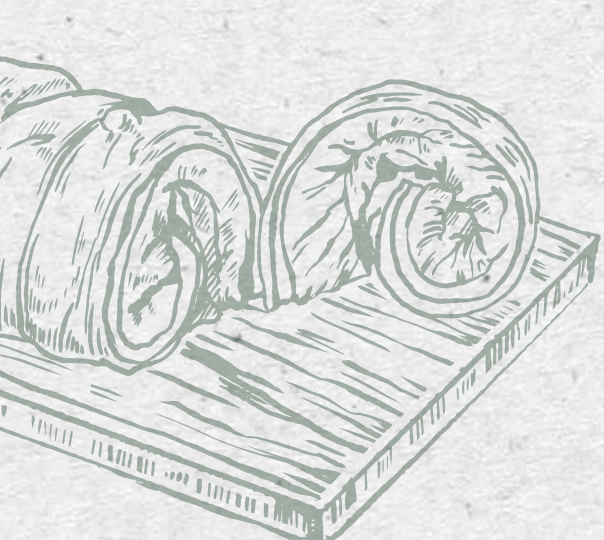


JEUDI 23 JUILLET (DÉJEUNER)

Europe et International : Pays Scandinave
Gravlax de Norvège mariné à l'aneth, blinis
de roquette

Pavé de daguet aux aïelles, garniture
suédoise, tartelette sablée aux myrtilles

Réduction de vin rouge aux épices, glace au
romarin

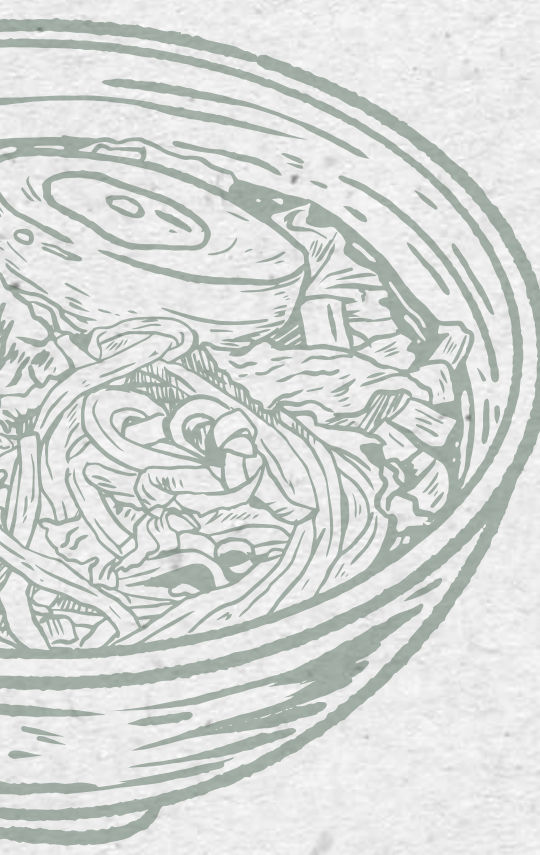


JEUDI 23 JUILLET (DÎNER)

Velouté de légumes, gratiné au chèvre et
miel de Lifou, crevettes locales marinées aux
agrumes, grillées à la plancha

Paupiette de bœuf, farce de cerf local et
fruit sec, carotte glacée à l'orange, crème
de pomme de terre parfumée à la truffe

Tiramisu traditionnel à l'Amaretto

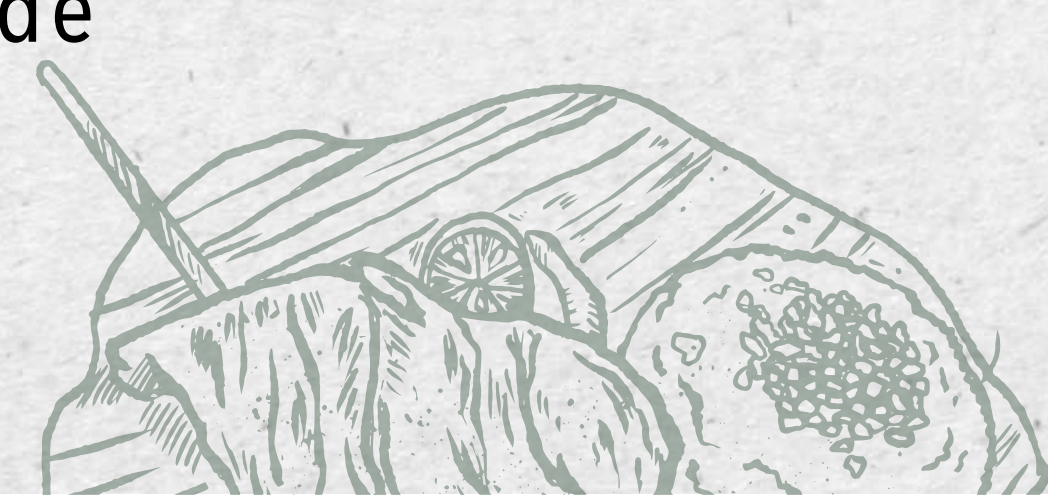
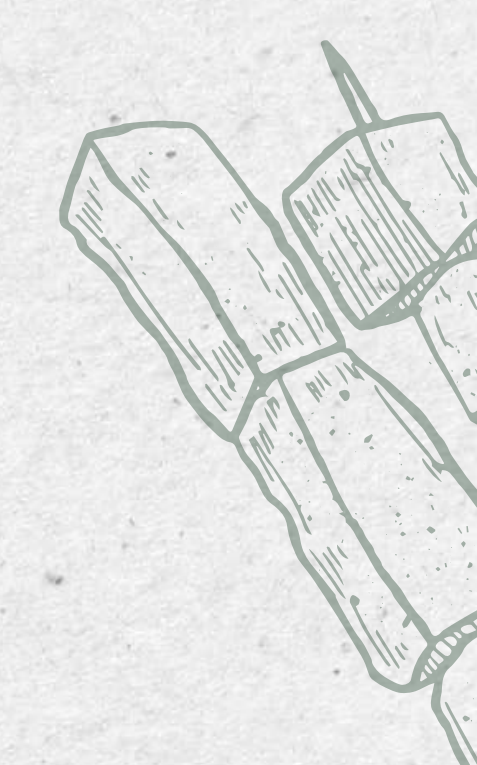


VENDREDI 24 JUILLET

Trilogie de saumon, betterave et concombre

Filet de cerf au Raifort, embeurré de choux

Riz au lait cannelle, poire pochée et biscuit
amande





MENU

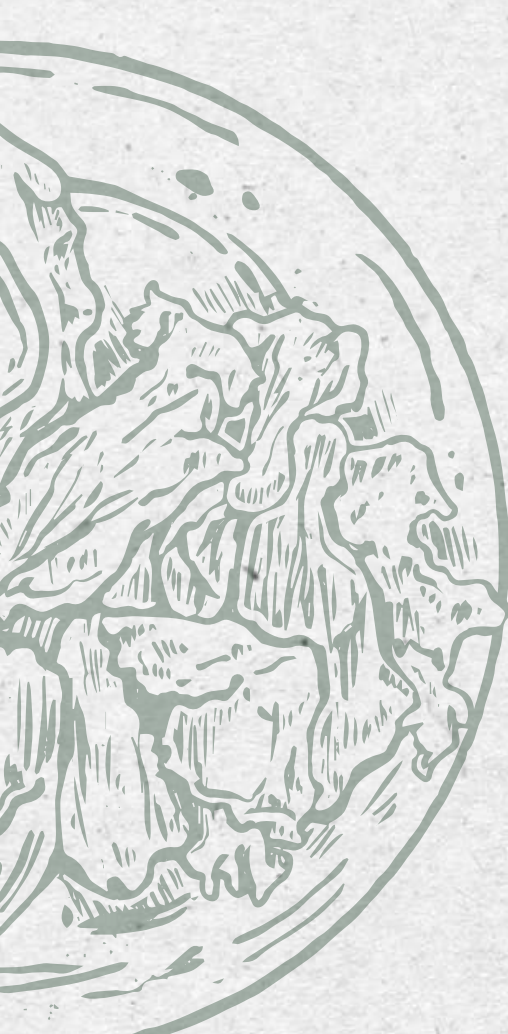


LUNDI 27 JUILLET

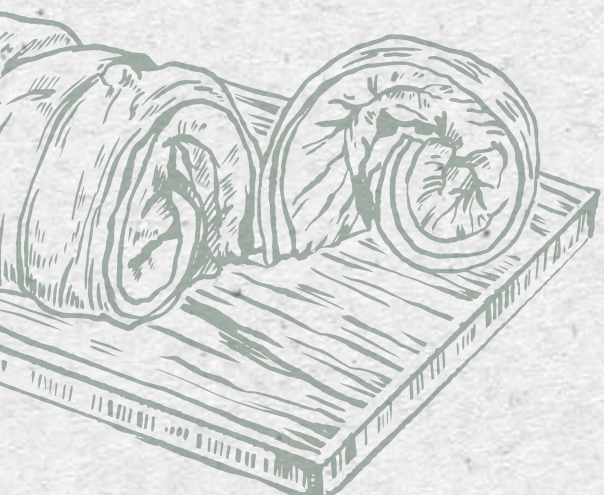
Mille-feuille d'escargots en persillade

Filet mignon d'agneau sauté, sauce à la
réglisse, pomme de terre écrasée à l'huile
d'olive, fèves au beurre

Assiette de fruits frais du pays et sorbets
exotiques



MARDI 28 JUILLET

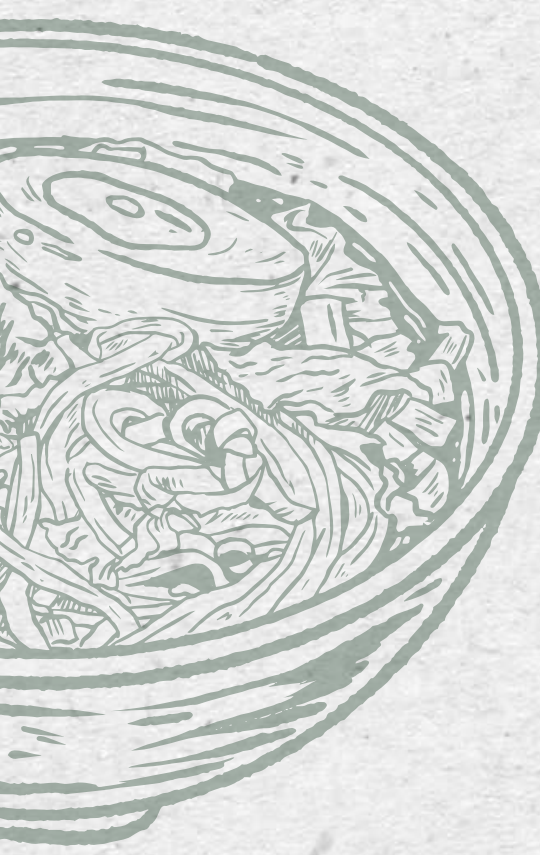


Rillettes de thon au combava, rougail de
légumes

Fricassée de volaille aux champignons,
pâtes fraîches

Desserts des pâtisseries

MERCREDI 29 JUILLET



Quiche aux crevettes compotée d'oignons et
poireaux, salade de roquette

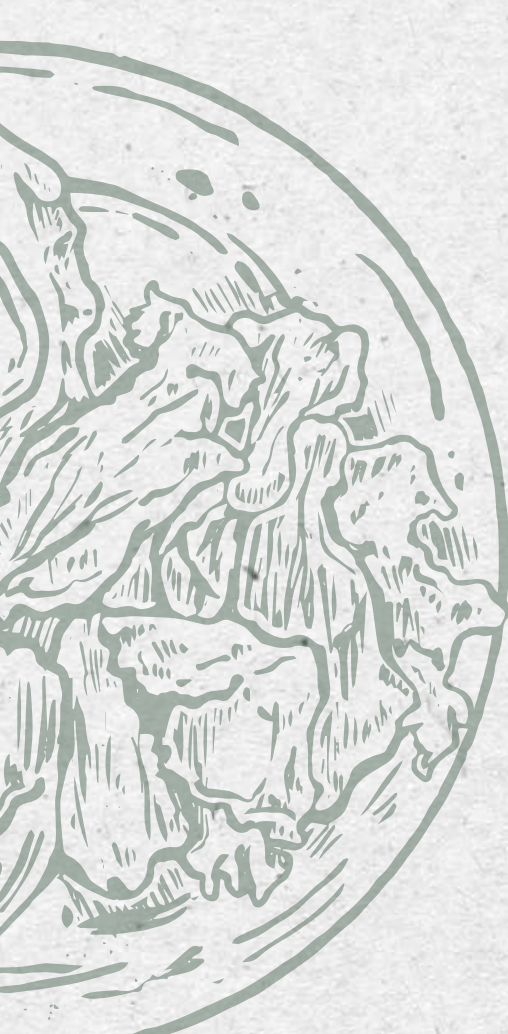
Mi-cuit de thon polenta moelleuse aux
légumes et parmesan

Pavlova aux fruits de saison





MENU

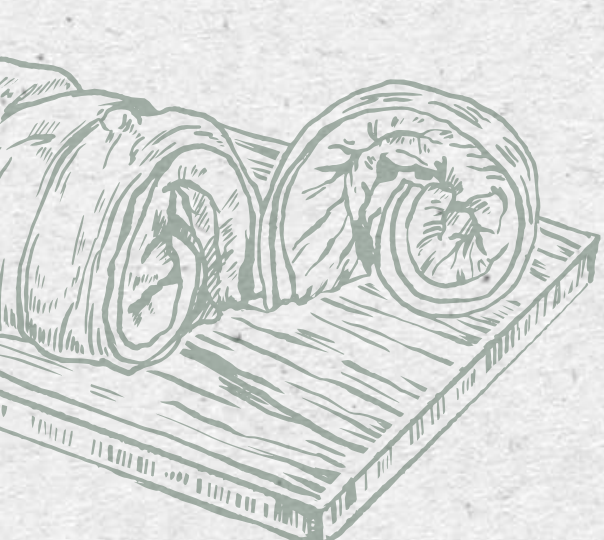


JEUDI 30 JUILLET (DÉJEUNER)

Mesclun de salade aux pépites de foie gras,
pain d'épice maison juste toasté, compotée
d'oignon

Choucroute Garnie

Desserts des pâtisseries

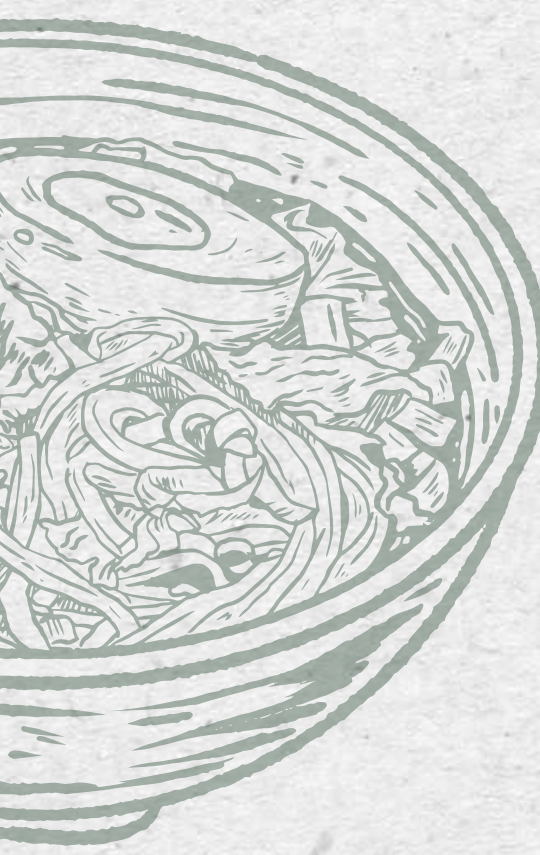


JEUDI 30 JUILLET (DÎNER)

Bouchée d'Asie (rouleau de printemps,
volaille marinée, California rolls au
perroquet redika)

Carré d'agneau croûte de wasabi, patate
douce en déclinaison

Tropézienne, crème exotique et sorbet du
moment

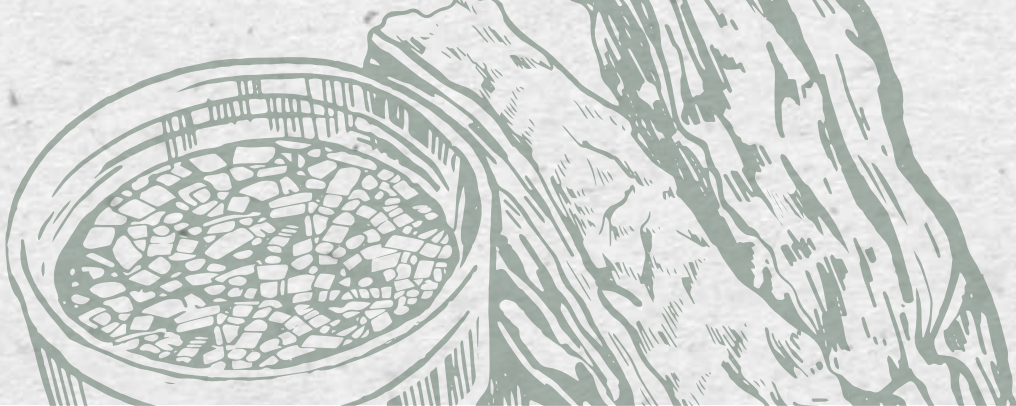


VENDREDI 31 JUILLET

Vol-au-vent de-volaille et veau, sauce
crémée

Filet de cerf grillé, spaetzle, chou rouge
braisé à la pomme, sauce grand veneur

Baba au rhum, chantilly chocolat blanc





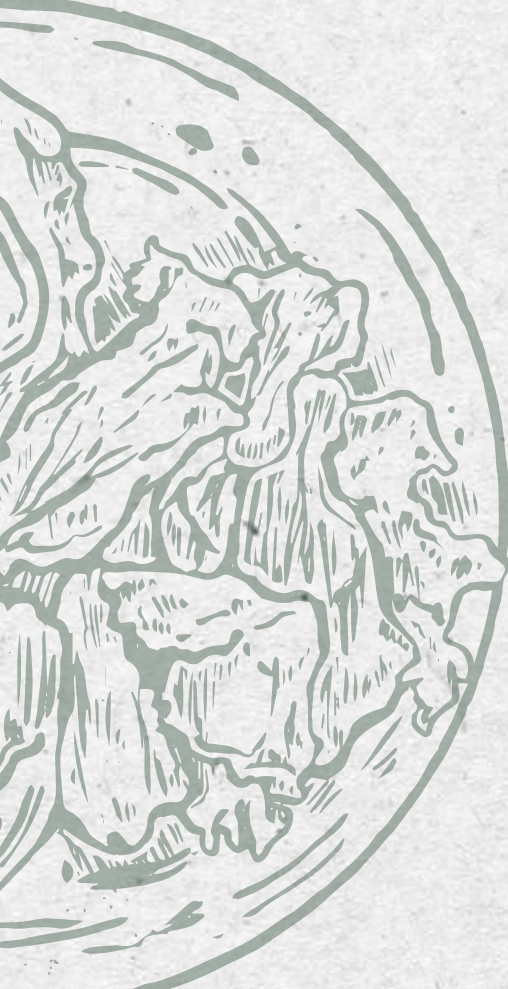
MENU



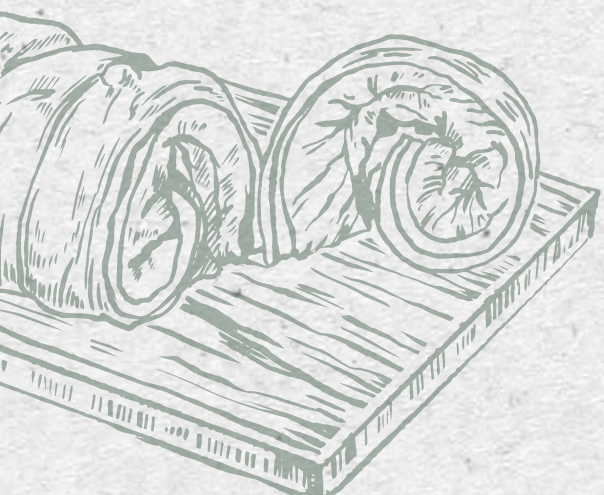
LUNDI 3 AOÛT

Restaurant fermé

MARDI 4 AOÛT



Tarte fine aux légumes, sorbet à la tomate,
effeuillé de jambon Serrano

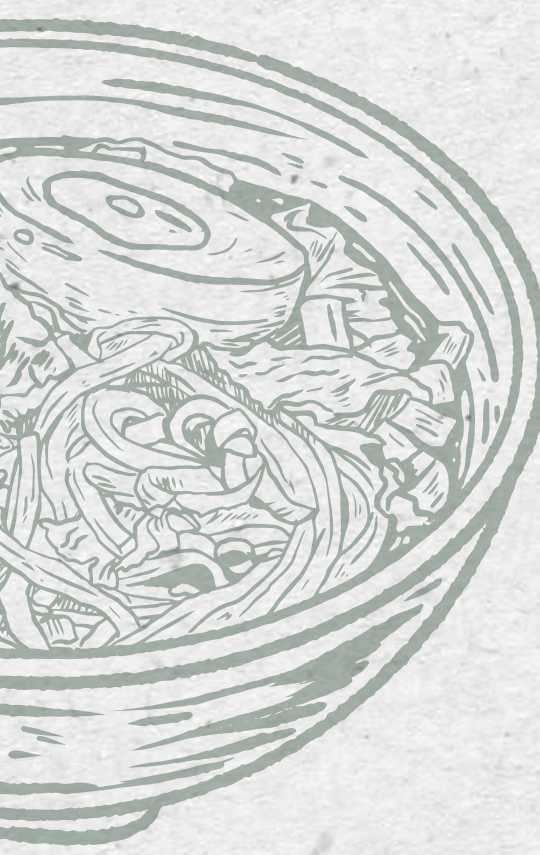


Paupiette de poisson sauce Dugléré, riz
Arlequin

Desserts des pâtisseries



MERCREDI 5 AOÛT



Quiche aux crevettes compotée d'oignons et
poireaux, salade de roquette

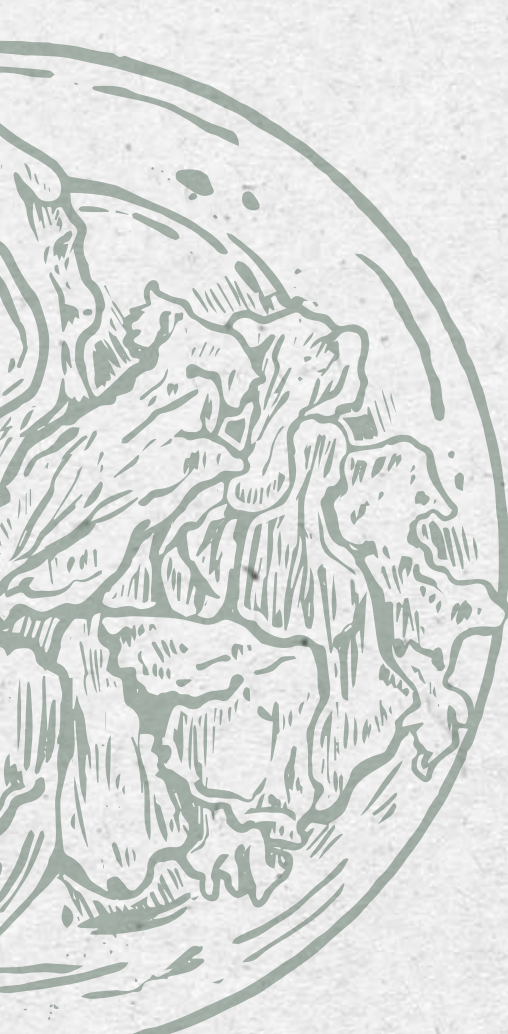
Mi-cuit de thon polenta moelleuse aux
légumes et parmesan

Pavlova aux fruits de saison





MENU

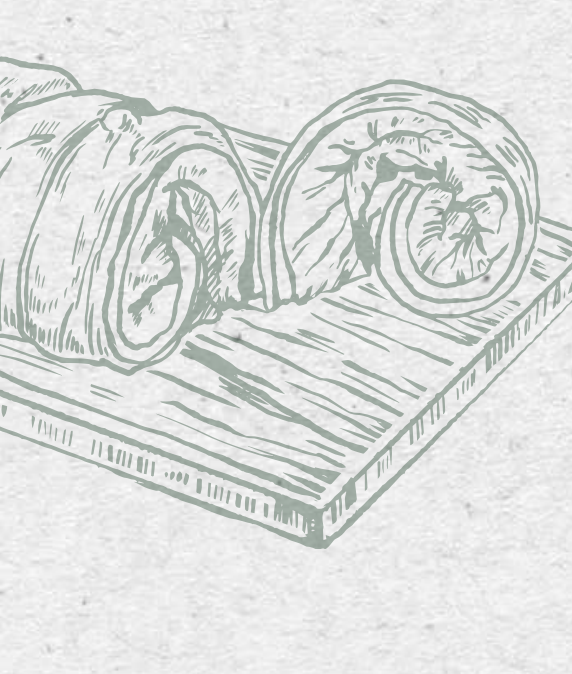


JEUDI 6 AOÛT (DÉJEUNER)

Charlotte de pommes de terre aux
coquillages

Suprême de volaille croustillant à la diable,
légumes confits

Savarin Chantilly

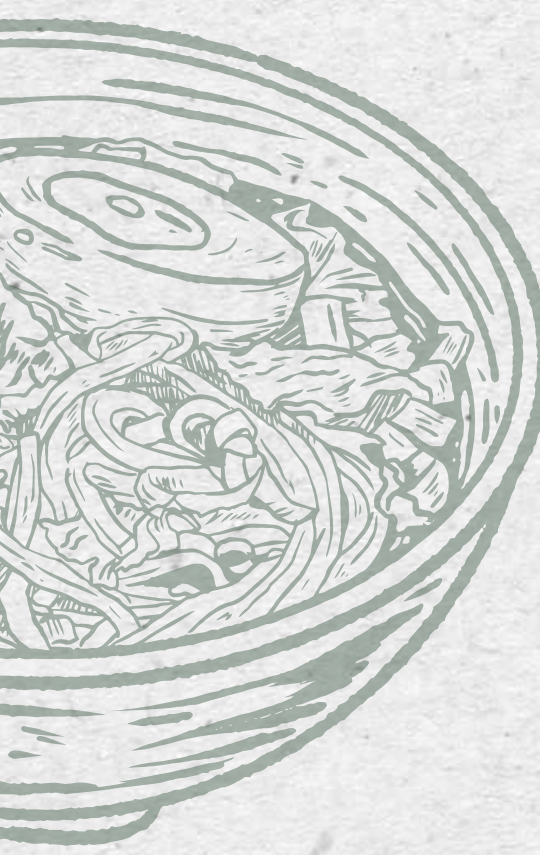


JEUDI 6 AOÛT (DÎNER)

Salade de poisson cru revisitée façon
gravlax, espuma coco et crudités.

Crevettes flambées, poisson du lagon en
croûte d'herbe et chorizo, crème
de pomme de terre, croustilles d'igname

Café gourmand (choux vanille de Lifou,
tartare de papaye sirop à la citronnelle
menthe et crémeux exotique, madeleine
choco au miel de Lifou)



VENDREDI 7 AOÛT

Restaurant Fermé

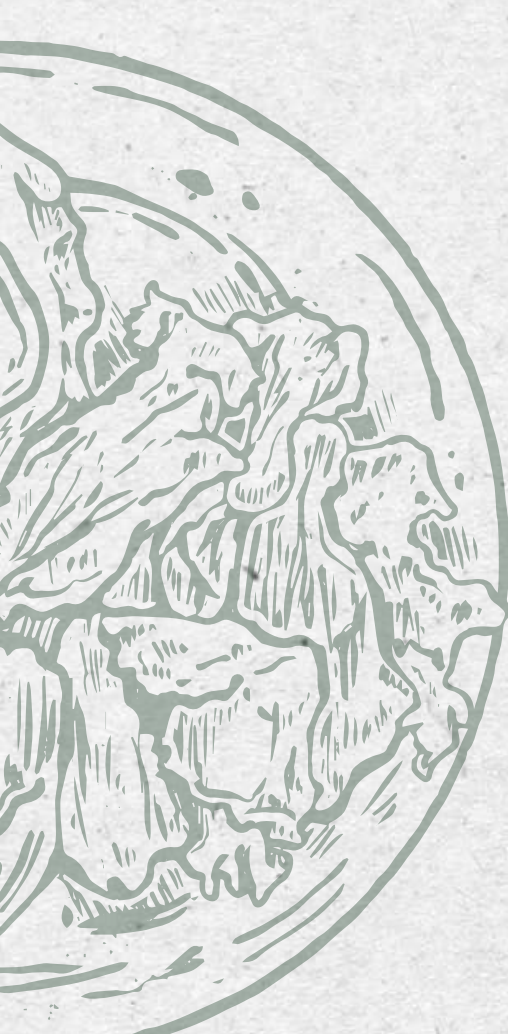




MENU



LUNDI 24 AOÛT

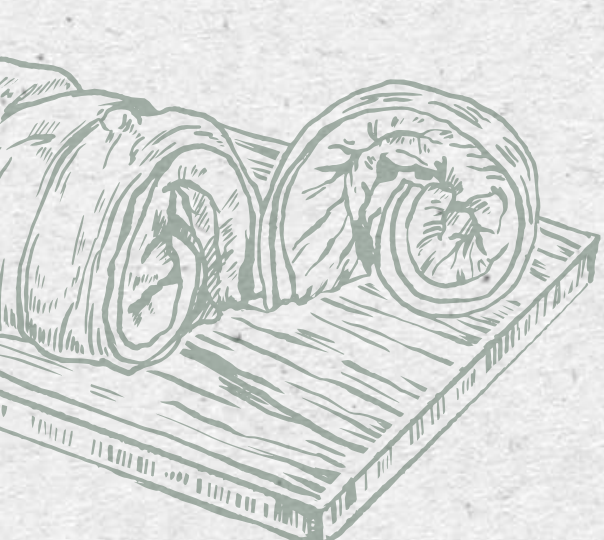


Croustillant de crevettes à la menthe
fraîche, émulsion pommes lianes

Gigot d'agneau farci aux baies roses,
haricots blancs tarbais, tuile craquante

Cappuccino coco, samoussa au chocolat

MARDI 25 AOÛT

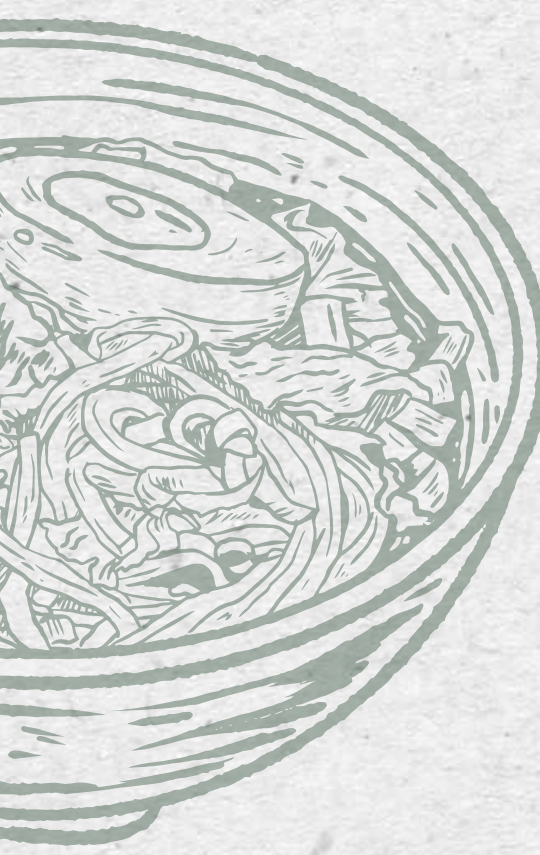


Tataki de thon sauce Furikake salade de
choux et papaye

Farandole de crevettes, courgettes rôties,
purée de patates douces, sauce américaine

Bouchon au rhum et ananas, chantilly
chocolat blanc

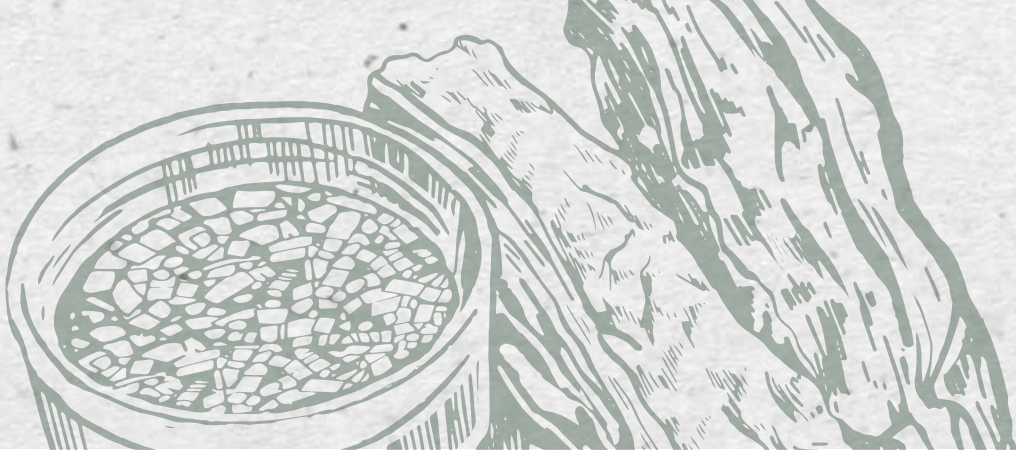
MERCREDI 26 AOÛT



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

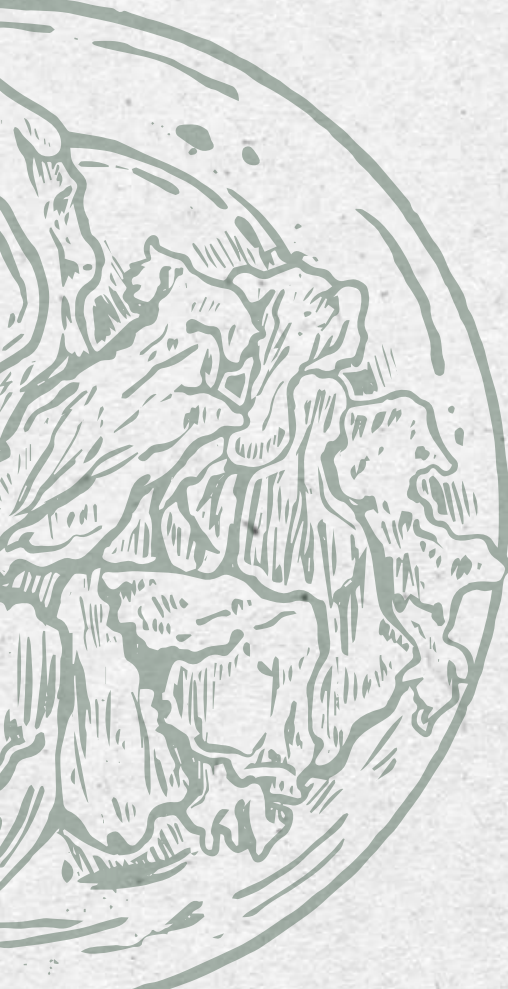
Filet mignon d'agneau à la fleur de thym,
bayaldi de légumes provençaux, mozzarella et
pesto

Mousse au chocolat, dentelle au citron vert





MENU



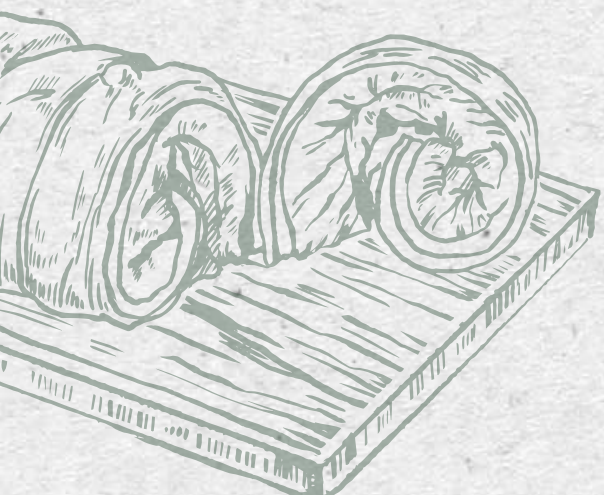
JEUDI 27 AOÛT (DÉJEUNER)

Les Grands Navigateurs Italiens

Fritto Misto

Saltimbocca romana et risoto crémeux aux
zestes d'agrumes

Tiramisu

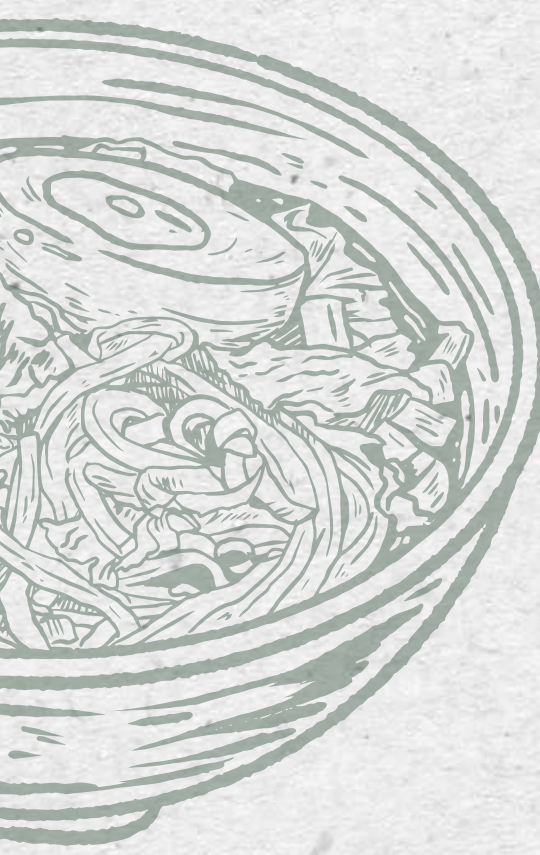


JEUDI 27 AOÛT (DÎNER)

Œuf mimosa, méli-mélo de légumes, et
cromesquis de langouste

Joue de bœuf façon bourguignon,
tagliatelles fraîches maison, et légumes
rôtis

Pommes flambées Grand Marnier, diplomate
vanille et crumble aux épices



VENDREDI 28 AOÛT

Aubergine grillée, crevettes et tomate au
basilic

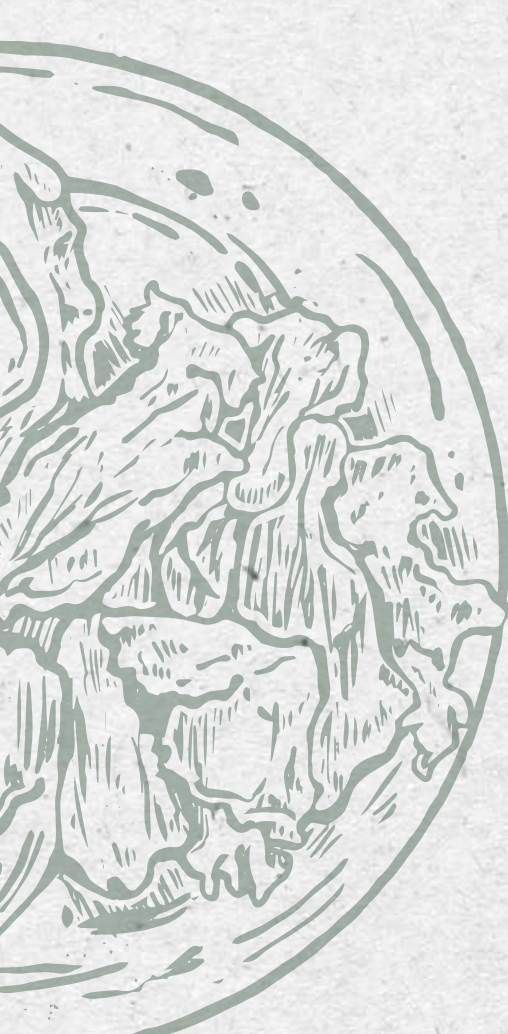
Piccata de veau au marsala, polenta crémeuse

Panna cotta au café et Amaretto





MENU

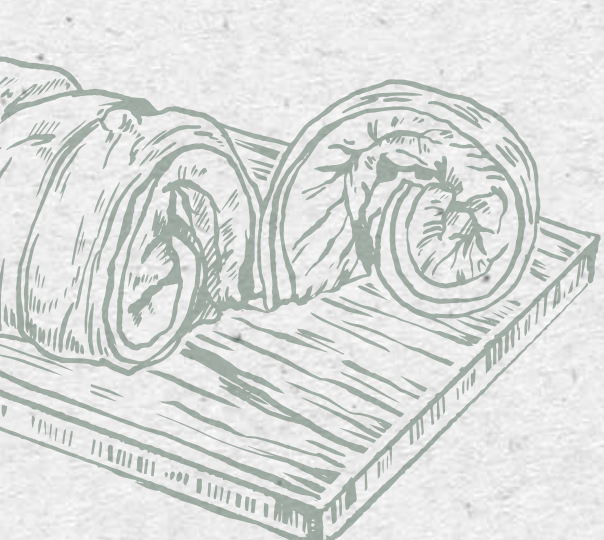


LUNDI 31 AOÛT

Tatin d'endives au noix et chèvre frais

Pièce de bœuf, sauce au bleu et gratin
patates douces, bananes

Raviole d'agrumes, nage citronnelle passion

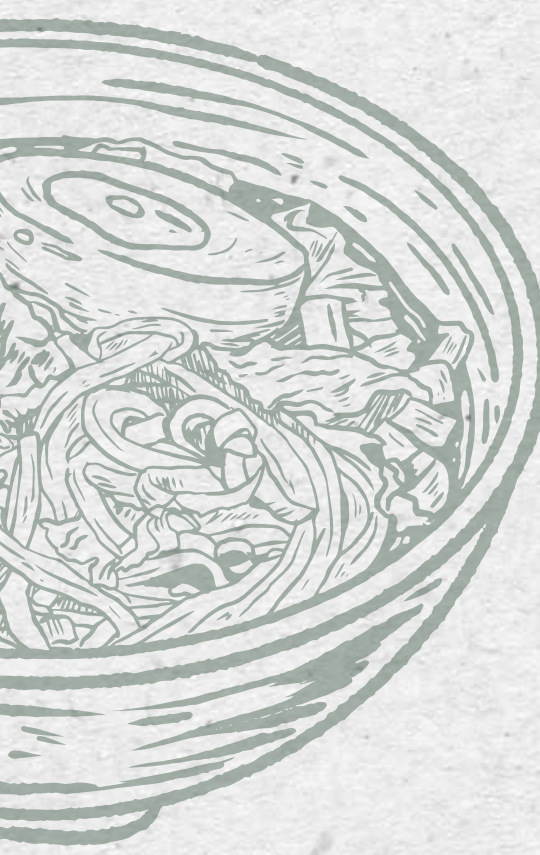


MARDI 1 SEPTEMBRE

Tataki de thon sauce Furikake salade de
choux et papaye

Farandole de crevettes, courgettes rôties,
purée de patate douces, sauce américaine

Corolle croustillante pistache framboise

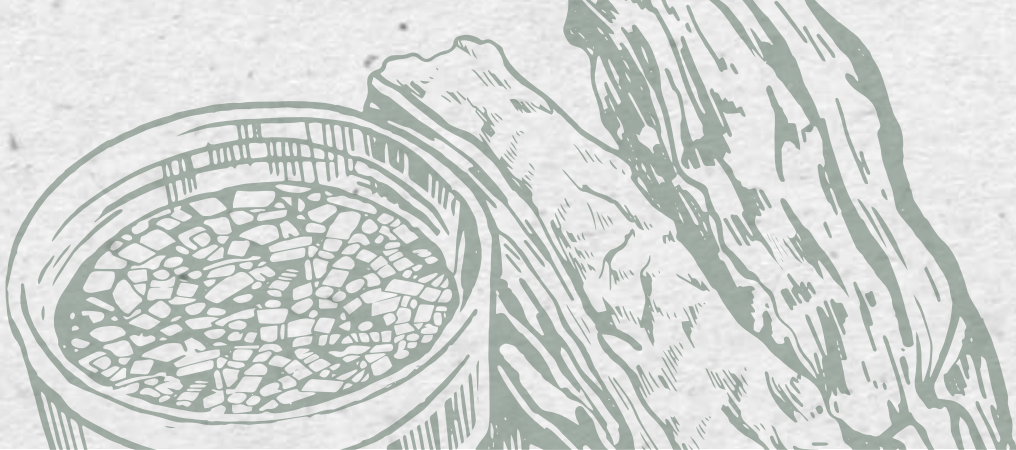


MERCREDI 2 SEPTEMBRE

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

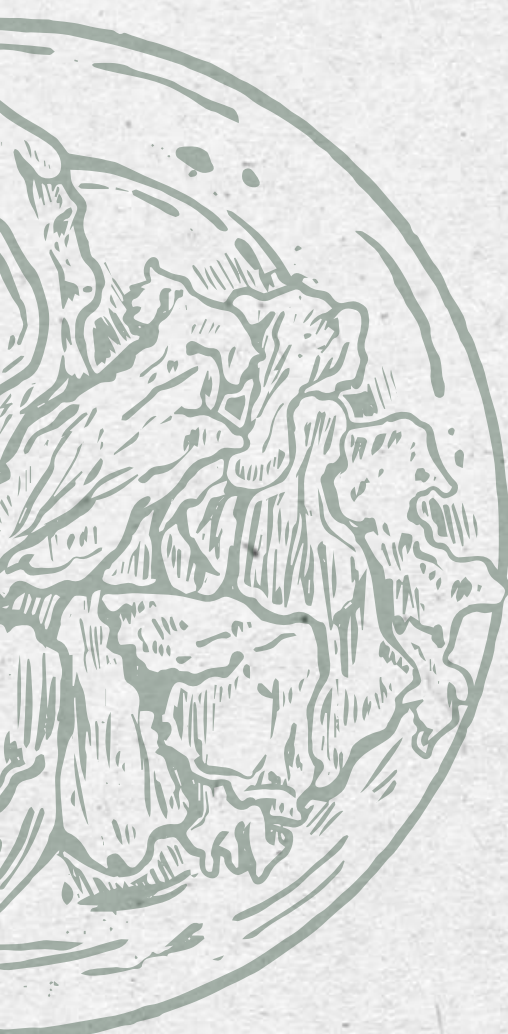
Filet mignon d'agneau à la fleur de thym,
Bayaldi de légumes provençaux, mozzarella et
pesto

Mousse au chocolat, dentelle au citron vert





MENU



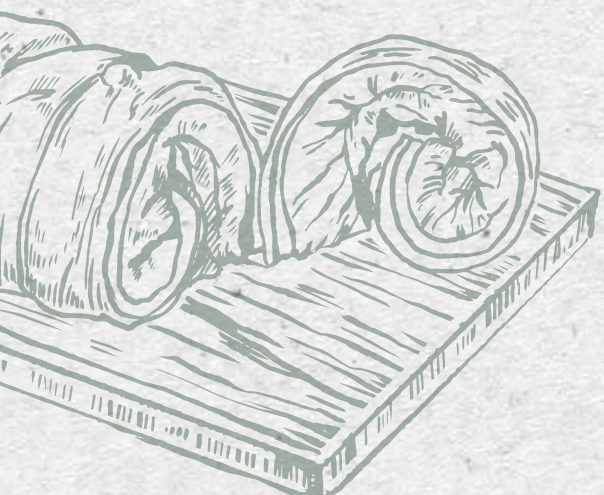
JEUDI 3 SEPTEMBRE (DÉJEUNER)

Influence Internationale : Bassin Méditerranéen et le Maghreb

Grecque de légumes coulis de crustacé, flan
d'asperges

Suprême de volaille, écrasée de pomme de terre,
jus court

Nougat Glacé mangue, baba chocolat



JEUDI 3 SEPTEMBRE (DÎNER)

Menu BTS BLANC

VENDREDI 4 SEPTEMBRE

Harira et briouate à la volaille

Tajine de poisson, mousseline de pomme de
terre

Halva revisité, glace à la pistache

