





Menu

LES MENUS DE LA 4ÈME PÉRIODE
DU 7 SEPTEMBRE AU 9 OCTOBRE 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 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/>*





Menu

LUNDI 7 SEPTEMBRE

Tatin d'endives aux noix et chèvre frais

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

Dessert flambé

MARDI 8 SEPTEMBRE

Croustillant de crevettes crémeux de petits pois
huile à l'ail doux

Escalope de veau milanaise risotto aux morilles
tomates farcies

Dessert de nos pâtisseries

MERCREDI 9 SEPTEMBRE

Tartelette aux petits légumes du soleil, chèvre
miel

Steak grillé sauce au bleu
Gratin de patates douces et de bananes

Forêt noire





Menu

JEUDI 10 SEPTEMBRE (déjeuner)

Restaurant fermé

JEUDI 10 SEPTEMBRE (dîner)

Volaille forestière en vol-au-vent et petits légumes

Canard à l'orange, pomme Pont Neuf, flan d'épinard à la mozzarella

Baba au whisky et au café, crémeux café, chantilly vanille et sorbet praliné

VENDREDI 11 SEPTEMBRE

Restaurant fermé





Menu

LUNDI 14 SEPTEMBRE

Potage Montgolfière

Ballottine de volaille au comté, risotto vert,
crème de coco au curry

Tarte Alsacienne

MARDI 15 SEPTEMBRE

Restaurant fermé

MERCREDI 16 SEPTEMBRE

Tartelette aux petits légumes du soleil,
chèvre miel

Steak grillé sauce au bleu
Gratin de patates douces et de bananes

Forêt noire

JEUDI 17 SEPTEMBRE (déjeuner)

Influence Internationale : Japon

Assiette terre-mer (sashimi, tataki, maki)

Porc tonkatsu, okonomiyaki tempura

Verrine au matcha et au citron vert

JEUDI 17 SEPTEMBRE (Dîner)

Restaurant fermé





Menu

VENDREDI 18 SEPTEMBRE

Salade de poisson aux saveurs fraîches

Tourte de cerf façon bournat revisitée

Création du pâtissier

LUNDI 21 SEPTEMBRE

Potage Montgolfière

Ballottine de volaille au comté, risotto vert,
crème de coco au curry

Tarte Alsacienne

MARDI 22 SEPTEMBRE

Restaurant fermé

MERCREDI 23 SEPTEMBRE

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

Paupiette de poisson, sauce Dugléré, riz
Arlequin

Crème brûlée





Menu

JEUDI 24 SEPTEMBRE

Restaurant fermé

VENDREDI 25 SEPTEMBRE

Restaurant fermé

LUNDI 28 SEPTEMBRE

Crème de chou-fleur et émulsion de pain
grillé

Pavé de Mahi-Mahi rôti au beurre d'agrumes,
petites moules et riz arlequin, flan de
légumes

Banofie

MARDI 29 SEPTEMBRE

Restaurant fermé

MERCREDI 30 SEPTEMBRE

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

Paupiette de poisson sauce dugléré, riz
Arlequin

Crème brûlée



