



Lycée
Polyvalent
Jules Garnier
Nouméa

Semaine 30
Menus du 22 au 28 juillet 2024

Diététique: options conseillées soulignées en gras

Date	PETIT DÉJEUNER	DÉJEUNER				DÎNER
		Hors d'œuvre <i>Au choix</i>	Plat principal <i>Au choix selon les jours</i>	Garniture	Dessert <i>Fromage + 1 Dessert</i>	
Lun 22	Café, thé Lait, lait chocolaté Pain, beurre Céréales Fruits	5 Crudités Lundi, mercredi <u>Buffet entrées</u> Mardi et Jeudi Vendredi Mixtes	Sauté de bœuf	Coquillettes	<u>Fruits</u> <u>Yaourt maison</u>	Crudités Panés de poisson au four aïoli Pommes sarladaises Fruits, produits lactés
Mar 23	Café, thé Lait, lait chocolaté Pain, beurre, confiture Fruits		Steak de poisson et rougail	Frites	Mardi et Jeudi <u>maison :</u> Lundi, mercredi Trois chocolat	Salade composée Cordon bleu Purée alsacienne Fruits, produits lactés
Mer 24	Café, thé Lait, lait chocolaté Pain, beurre Yaourt maison Fruits		Bolognaise	Spaghettis	Éclair au café Mousseline au chocolat	Crudités ou salade composée Escalope de veau panée Risotto aux champignons Fruits, produits lactés
Jeu 25	Café, thé Lait, lait chocolaté Pain, beurre, confiture Fruits		Porc aux crevettes	Riz sauté Poêlée de légumes	Crème brûlée	Salade composée Parmentier de poisson et petits légumes Fruits, produits lactés
Ven 26	Café, thé Lait, lait chocolaté Pain, beurre <u>Viennoiseries</u> Fruits		Bami de poulet		Vendredi Mixtes	Dimanche 28 Coleslaw Soupe à l'oignon Pommes wedges Fruits
<u>Visa du Gestionnaire</u>			<u>Visa du Proviseur</u>			

Les Menus seront susceptibles d'être modifiés selon les arrivages des denrées, en cas de ruptures des stocks ou (pour les fruits et légumes) en cas d'intempéries