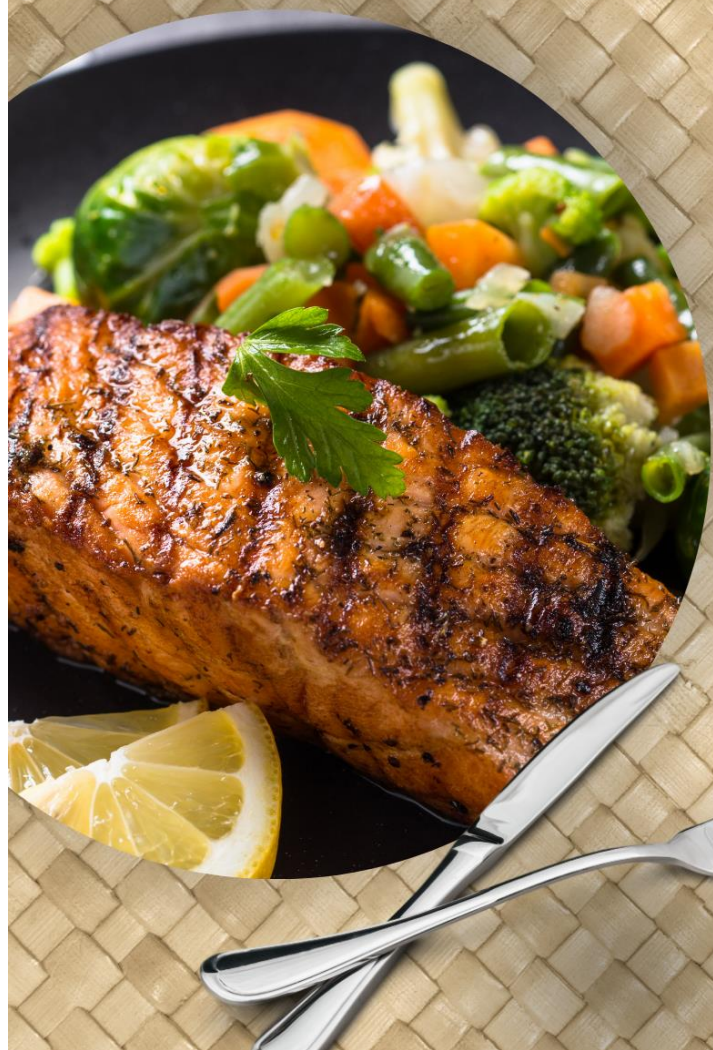


St Jean 23
LYCÉE PROFESSIONNEL ET HÔTELIER



Menus 2026

**Les menus de la 1ère période
du 26 février au 03 avril**

**Ouverture du portail clients à 11h15
Service du déjeuner de 11h30 à 12h30
Accueil des clients jusqu'à 12h**



RÉSERVATIONS

Par mail (à privilégier) :

addfpt.lp.jean23@ddec.nc et eco.lp.jean23@ddec.nc en précisant :

- « LA CASE »
 - Date de la réservation
 - Nombre de convives
 - Votre nom et numéro de téléphone
- OU

Par téléphone :

35.22.97 surtout si c'est une réservation pour le jour même

TARIFS

- . Formule EXPRESS (un plat) : 1200F
- . Formule DUO (entrée / plat OU plat / dessert) / 1500F
- . Formule COMPLÈTE (entrée / plat / dessert) : 2000F

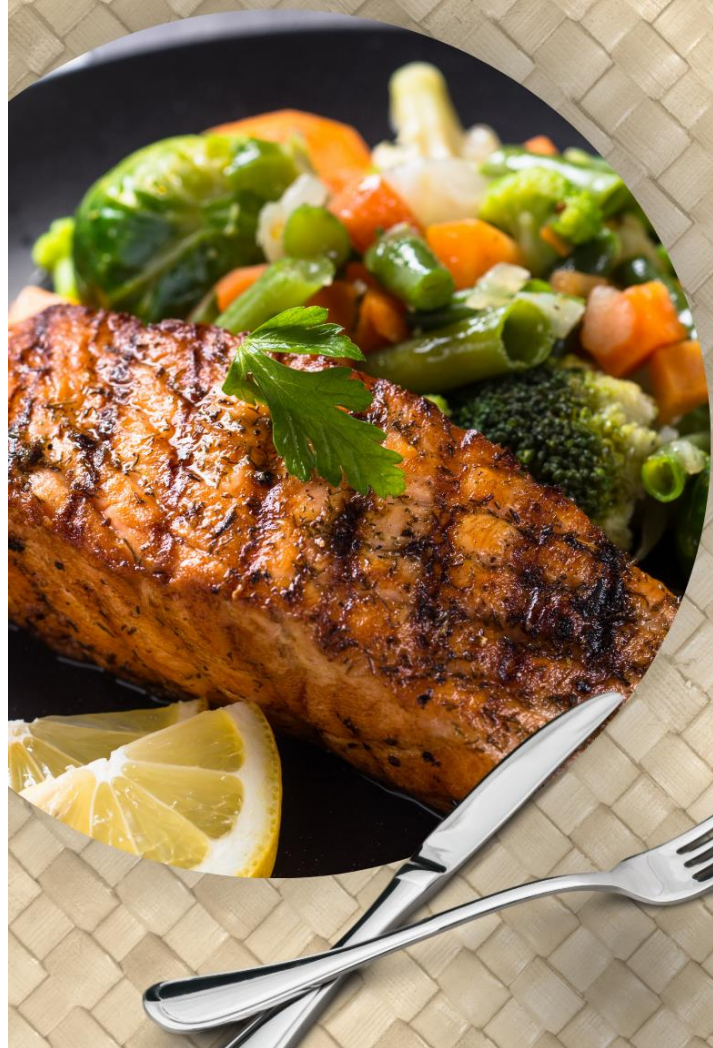
Tous les tarifs sont hors boissons

Les menus sont susceptibles d'être modifiés suite à des problèmes d'approvisionnement ou pour des raisons pédagogiques.

N'hésitez pas à consulter notre page Facebook pour les dernières mises à jour.



Lycée Professionnel et Hôtelier Saint Jean 23



LUNDI 23/02	MARDI 24/02	MERCREDI 25/02	JEUDI 26/02	VENDREDI 27/02
FERMÉ	FERMÉ	FERMÉ	Pavé de cerf grillé, sauce au vin et à la cannelle & purée de patates douces, chou de Chine braisé Salade de fruits frais aux zestes de combawa	A EMPORTER Papillote de poisson aux aromates, flan de carottes et pommes vapeur Crumble aux fruits rouges
LUNDI 02/03	MARDI 03/03	MERCREDI 04/03	JEUDI 05/03	VENDREDI 06/03
Salade de tomates au basilic Escalope de volaille sautée meunière Purée de pommes de terre	Paëlla Crème caramel	FERMÉ	Faux filet de bœuf rôti, jus à l'ail Boulettes de manioc, mesclun de salade Tiramisu classique	Ceviche de crevettes et légumes Poisson entier poêlé Quinoa aux petits légumes
LUNDI 09/03	MARDI 10/03	MERCREDI 11/03	JEUDI 12/03	VENDREDI 13/03
Poulet rôti, jus à l'ail Frites de manioc Mousse au chocolat	Tarte épinards & chèvre Mi-cuit de thon, beurre maître d'hôtel, courgettes sautées & pommes à l'anglaise	FERMÉ	Filet de rouget de nuit sauté, beurre blanc au curry, riz pilaf Tarte fine aux pommes, sauce caramel beurre salé	Pavé de tazar grillé, sauce vierge au chorizo Petits légumes glacés, purée de pommes de terre à l'ail et à l'huile d'olive Pot de crème au chocolat noir

LUNDI 16/03	MARDI 17/03	MERCREDI 18/03	JEUDI 19/03	VENDREDI 20/03
Assiette de crudités, œufs durs Filet de saumon grillé, beurre blanc à la vanille et riz pilaf	Côte de porc charcutière Gratin dauphinois Salade de fruits frais	FERMÉ	Cuisse de canard à l'orange, poêlée de légumes & pommes darphin Salade de fruits	Poulet grillé à l'américaine Tomate et champignons grillés, frites Tarte amandine aux poires
LUNDI 23/03	MARDI 24/03	MERCREDI 25/03	JEUDI 26/03	VENDREDI 27/03
Salade de thon au soyo et à l'huile d'olive Bavette sautée à l'échalote, Tagliatelles fraîches au beurre Traiteur : Sashimi de thon	Filet de perroquet en papillote à la citronnelle Julienne de légumes Poire Belle-Hélène Traiteur : Crumble de poire	FERMÉ	Filet de saumonée en crumble de coco Wok de légumes à l'huile de sésame Crème caramel	Poisson poêlé, beurre blanc Risotto aux champignons Pot de crème au chocolat blanc
LUNDI 30/03	MARDI 31/03	MERCREDI 01/04	JEUDI 02/04	VENDREDI 03/04
Carry de crevettes du pays, mousseline de patates douces Crêpes Suzette	Sashimi de thon, riz pilaf Choux chantilly	FERMÉ	Macédoine de légumes sauce wasabi Fricassée de volaille au gingembre & citronnelle, gratin de choufoute au lait de coco & riz sauté	Poulet rôti jus au thym, poêlée de légumes de saison Moelleux au chocolat