

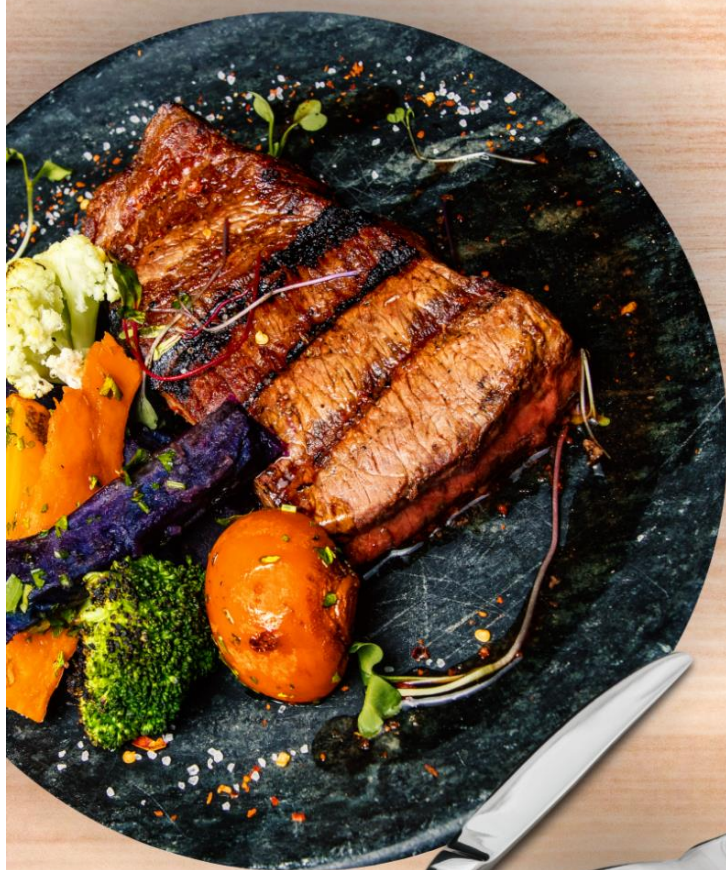
St Jean 23
LYCÉE PROFESSIONNEL ET HÔTELIER



Menus 2026

**Les menus de la 1ère période
du 27 février au 03 avril**

**Ouverture du portail clients à 11h15
Service du déjeuner de 11h30 à 13h
Accueil des clients jusqu'à 12h**



RÉSERVATIONS

Par mail (à privilégier) :

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

- « QUAI 23 »
- Date de la réservation
- Nombre de convives
- Votre nom et numéro de téléphone

OU

Par téléphone :

35.22.99 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

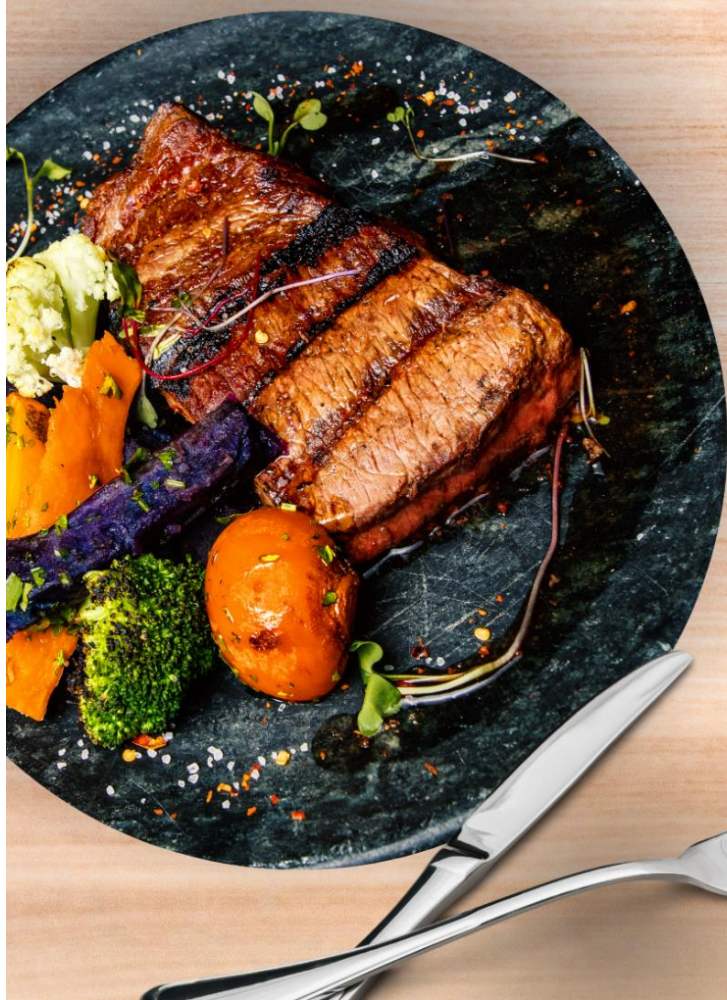
Tous les tarifs sont hors boissons

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	FERMÉ	Bruschetta d'œufs brouillés façon portugaise, olives et Feta Lasagne au cerf et ratatouille Carpaccio d'ananas à la menthe fraîche et sorbet citron
LUNDI 02/03	MARDI 03/03	MERCREDI 04/03	JEUDI 05/03	VENDREDI 06/03
FERMÉ	Salade de crudités variées Côtes de porc charcutière, purée St Germain, tomate rôtie	Tartare de thon et saumon fumé, brunoise de légumes croquants (concombre, carotte, tomate, cornichon) Suprême de volaille, sauce champignons, mousseline de squash, julienne de légumes étuvée au beurre et gnocchi à la parisienne au Parmesan Crumble pomme, banane et glace vanille	Salade de crudités variées Côtes de porc charcutière, purée St Germain, tomate rôtie	Œuf poché façon Bénédicte au tazar fumé, sur son scone au cream cheese et cive, concassée de tomates (hollandaise) Filet mignon de porc basse température, sabayon salé au citron vert, ravioles Ricotta, épinards et tomates cerises confites Flan pâtissier au coco, coulis de framboises

LUNDI 09/03	MARDI 10/03	MERCREDI 11/03	JEUDI 12/03	VENDREDI 13/03
FERMÉ	Quiche lorraine Pavé de thon grillé sauce vierge, riz pilaf, gratin de courgettes	Papaye verte et pomme façon rémoulade, tataki de magret de canard, vinaigrette émulsionnée au miel calédonien Dawa au charbon de bois, sauce aïoli, pommes vapeurs, poivrons et courgettes grillés Pavlova aux fruits frais, pesto de menthe, pistaches	Quiche lorraine Pavé de thon grillé sauce vierge, riz pilaf, gratin de courgettes	Chawanmushi aux pleurotes (Appareil à quiche aux légumes locaux) Pastilla de caille de Yaté, risotto aux copeaux de Parmesan Île flottante, crème anglaise au lait de coco et financier au Macha
LUNDI 16/03	MARDI 17/03	MERCREDI 18/03	JEUDI 19/03	VENDREDI 20/03
FERMÉ	Flamiche aux poireaux, salade verte Salade de fruits frais	Piémontaise de chouchoute au saucisson de cerf Filet de poisson du marché poché au court-bouillon combava et citronnelle, tartelette choux de chine et flan de patates douces au lait de coco Poire pochée à l'hibiscus, sablé aux cacahuètes et chantilly	Flamiche aux poireaux, salade verte Salade de fruits frais	Œufs pochés bourguignonne Filet de veau sauté, sauce bière Number One, tagliatelles de courgettes et gratin de coquillettes Gâteau de semoule, rhum, raisins

LUNDI 23/03	MARDI 24/03	MERCREDI 25/03	JEUDI 26/03	VENDREDI 27/03
FERMÉ	Goujonnettes de poisson sauce tartare, pommes allumettes, salade verte Tarte aux pommes à l'Alsacienne	Céviché de thon aux agrumes, haricots édamamé et tuile de pavot, sésame Karaagé de poulet, riz façon sushi assaisonné au gomasio et aubergine au Miso Roulé au thé macha et haricots azuki	Goujonnettes de poisson sauce tartare, pommes allumettes, salade verte Tarte aux pommes à l'Alsacienne	Gravlax de tazar, blinis de patate douce, sauce pomme liane Onglet grillé, sauce béarnaise, Trio de Wedges (pomme de terre, igname et manioc), ail confit et poêlée d'artichauts à la grecque Tarte Tatin, chantilly et glace vanille
LUNDI 30/03	MARDI 31/03	MERCREDI 01/04	JEUDI 02/04	VENDREDI 03/04
FERMÉ	Hachis parmentier, salade verte Ile flottante	Cannelloni de thon aux courgettes grillées, coulis de poivrons rouges et noisettes torréfiées Filet de sole NZ meunière aux amandes, risotto aux champignons et pastilla d'épinards à la Feta et zestes de citron Tiramisu	Hachis parmentier, salade verte Ile flottante	Poulet rôti fermier et son jus, ail confit, pommes de terre au four et caviar d'aubergines Tarte aux pommes, caramel beurre salé, glace vanille