

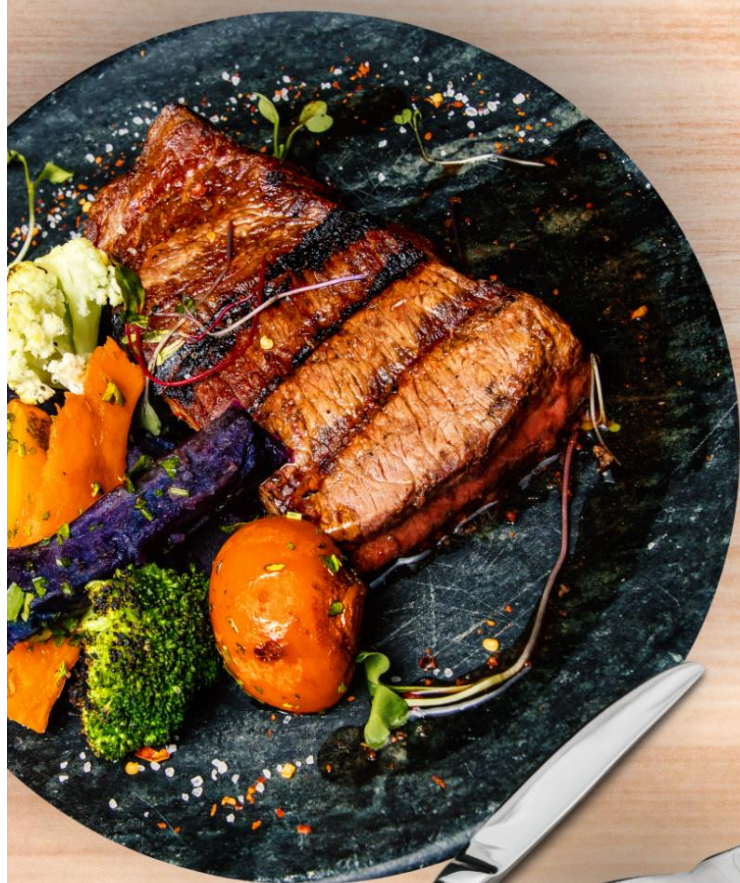
st Jean 23

LYCÉE PROFESSIONNEL ET HÔTELIER



# Menus 2026

Les menus de la 2ème période  
du 20 avril au 05 juin



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.**



LUNDI 20/04	MARDI 21/04	MERCREDI 22/04	JEUDI 23/04	VENDREDI 24/04
<b>FERMÉ</b>	<p>Tartine chaude chèvre &amp; miel, confit d'oignons au vin rouge et roquette</p> <p>Cassolette de fruits de mer aux petits légumes, riz safrané</p> <p>Poire pochée safran-vanille, tuile aux amandes et glace au poivre du Vanuatu</p>	<p>Crevettes du lagon au Whisky, salade de papaye verte aux cacahuètes</p> <p>Émincé de bœuf sauté au gingembre et citronnelle, riz blanc et wok de légumes sautés, sauce huitre et huile de sésame</p> <p>Banane flambées au rhum et pain perdu brioché, crème chantilly</p>	<p>Tartine chaude chèvre &amp; miel, confit d'oignons au vin rouge et roquette</p> <p>Cassolette de fruits de mer aux petits légumes, riz safrané</p> <p>Poire pochée safran-vanille, tuile aux amandes et glace au poivre du Vanuatu</p>	<p><b>COMPLET</b></p> <p>Poulet rôti fermier et son jus, ail confit, pommes de terre au four et caviar d'aubergines</p> <p>Tarte aux pommes, caramel beurre salé, glace vanille</p>
LUNDI 27/04	MARDI 28/04	MERCREDI 29/04	JEUDI 30/04	VENDREDI 1/05
<b>FERMÉ</b>	<p>Tartare de saumon, pickles de radis, huile d'aneth et blinis maison</p> <p>Carré d'agneau persillé, pomme anna, byaldi de légumes provençaux</p> <p>Eclairs au chocolat</p>	<p>Bahn Bao au porc, salade de pousses de soja</p> <p>Poisson du marché cuisson basse température, beurre à la vanille, fricassée de taros, ignames et chouchoutes au lait de coco</p> <p>Riz au lait à la cannelle, tuile aux amandes</p>	<p>Tartare de saumon, pickles de radis, huile d'aneth et blinis maison</p> <p>Carré d'agneau persillé, pomme anna, byaldi de légumes provençaux</p> <p>Eclairs au chocolat</p>	<p><b>FÉRIÉ</b></p>

LUNDI 04/05	MARDI 05/05	MERCREDI 06/05	JEUDI 07/05	VENDREDI 08/05
<b>FERMÉ</b>	<p>Œuf cocotte aux morilles, crumble brioché</p> <p>Filet de poisson sauce vanille, polenta crémeuse au pesto et carottes glacées</p> <p>Trifle aux fruits frais</p>	<p>Salade Méchouia</p> <p>Tajine de souris d'agneau braisée aux légumes du soleil, polenta crémeuse</p> <p>Salade d'agrumes à la cardamome et cigare aux amandes</p>	<p>Œuf cocotte aux morilles, crumble brioché</p> <p>Filet de poisson sauce vanille, polenta crémeuse au pesto et carottes glacées</p> <p>Trifle aux fruits frais</p>	<b>FÉRIÉ</b>
LUNDI 11/05	MARDI 12/05	MERCREDI 13/05	JEUDI 14/05	VENDREDI 15/05
<b>FERMÉ</b>	<p>Salade méchouïa</p> <p>Couscous (agneau, cuisse de poulet et merguez)</p> <p>Tajine de banane à l'orange, cigare aux amandes, glace au pain d'épices</p>	<p>Salade de chèvre chaud au miel et aux noix</p> <p>Koulibiac de Mahi-Mahi, sauce Nantua, tomates cerises confites et oignons grelots glacés</p> <p>Papillote de fruits au lait de coco façon bougna, sorbet banane</p>	<b>FÉRIÉ</b>	<b>JOURNÉE PÉDAGOGIQUE 1</b>

LUNDI 18/05	MARDI 19/05	MERCREDI 20/05	JEUDI 21/05	VENDREDI 22/05
<b>FERMÉ</b>	<p>Feuilleté de brie fondant, miel parfumé au romarin, petite salade croquante</p> <p>Pavé de thon mi-cuit, sauce au poivre ou sauce roquefort, riz pilaf &amp; fagot d'asperges</p> <p>Pavlova aux fruits tropicaux</p>	<p>Salade de foies de volaille au vinaigre de framboise</p> <p>Bourguignon de cerf, gratin de macaroni au Brie truffé</p> <p>Paris-Nouméa (mousseline coco et gel pomme liane)</p>	<p>Feuilleté de brie fondant, miel parfumé au romarin, petite salade croquante</p> <p>Pavé de thon mi-cuit, sauce au poivre ou sauce roquefort, riz pilaf &amp; fagot d'asperges</p> <p>Pavlova aux fruits tropicaux</p>	<p>Tarte fine d'oignons confits et boudin noir, mesclun de salade</p> <p>Pavé de Saumon des dieux confit au Kaloupilé, dal de lentilles corail et riz Basmati aux noix de cajou</p> <p>Cheesecake pomme liane, spéculoos</p>
LUNDI 25/05	MARDI 26/05	MERCREDI 27/05	JEUDI 28/05	VENDREDI 29/05
<b>FERMÉ</b>	<p>Vitello Tonnato, huile de truffe blanche, roquette fraîche</p> <p>Risotto crémeux aux cèpes et parmesan, chips de pancetta</p> <p>Tiramisu en verrine</p>	<p>Rillettes de thon au Wasabi et toasts</p> <p>Assortiments de fritures, sauce tonkatsu (crevettes panko, tempura de légumes : chouchoutes, patates douces, aubergines, courgettes, carottes, chips de banane poigot et manioc)</p> <p>Panna cotta fruits rouges, financiers aux amandes</p>	<p>Vitello Tonnato, huile de truffe blanche, roquette fraîche</p> <p>Risotto crémeux aux cèpes et parmesan, chips de pancetta</p> <p>Tiramisu en verrine</p>	<p>Fricassée du platier gratiné aux zestes de combava (Poulpe, huitres, trocas)</p> <p>Ballottine de volaille aux champignons noirs et châtaignes d'eau, sauce mousseline au bouillon dashi, gratin de squash</p> <p>Sabayon de fruits frais gratinés</p>

LUNDI 1/06	MARDI 02/06	MERCREDI 03/06	JEUDI 04/06	VENDREDI 05/06
<b>FERMÉ</b>	<p>Tartare de thon façon "saveurs du lagon" : combawa, sésame</p> <p>Bougna revisité : volaille fermière, ignames snackés, jus coco-citronnelle</p> <p>Ananas rôti à la vanille, caramel au coco, glace maison banane flambée</p>	<p>Cassoulet Calédonien (saucisse de cerf)</p> <p>Croustade aux pommes, pruneaux à l'Armagnac, crème chantilly</p>	<p>Tartare de thon façon "saveurs du lagon" : combawa, sésame</p> <p>Bougna revisité : volaille fermière, ignames snackés, jus coco-citronnelle</p> <p>Ananas rôti à la vanille, caramel au coco, glace maison banane flambée</p>	<p>Terrine de seiches au chorizo et olives noires, sauce cocktail, pain brioché toasté</p> <p>Gigot d'agneau rôti, jus à la verveine, ratatouille et écrasé de pommes de terre</p> <p>Profiteroles</p>