

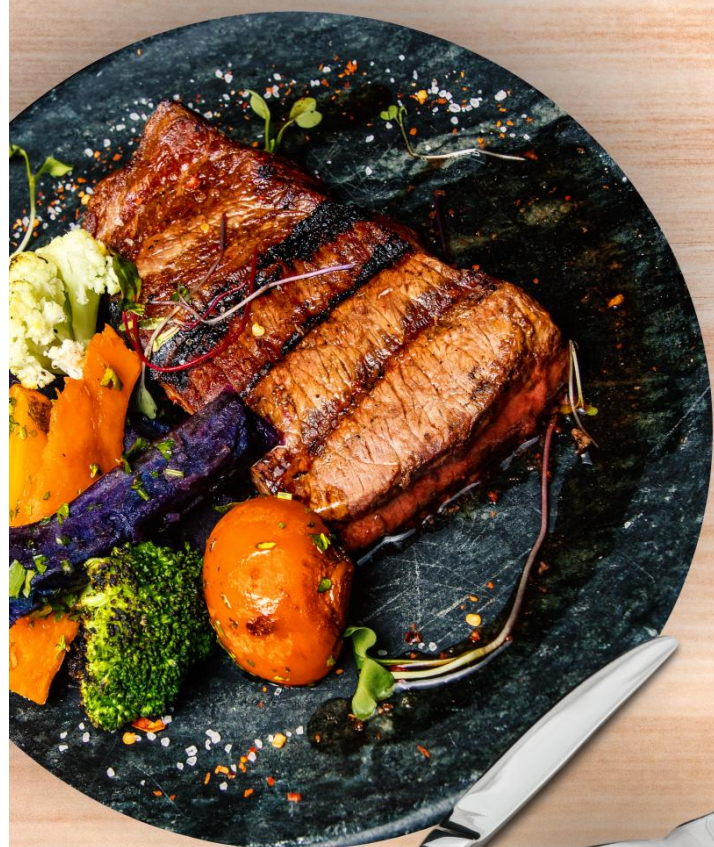
St Jean 23
LYCÉE PROFESSIONNEL ET HÔTELIER



Menus 2026

**Les menus de la 4ème période
du 24 août au 09 octobre**

**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

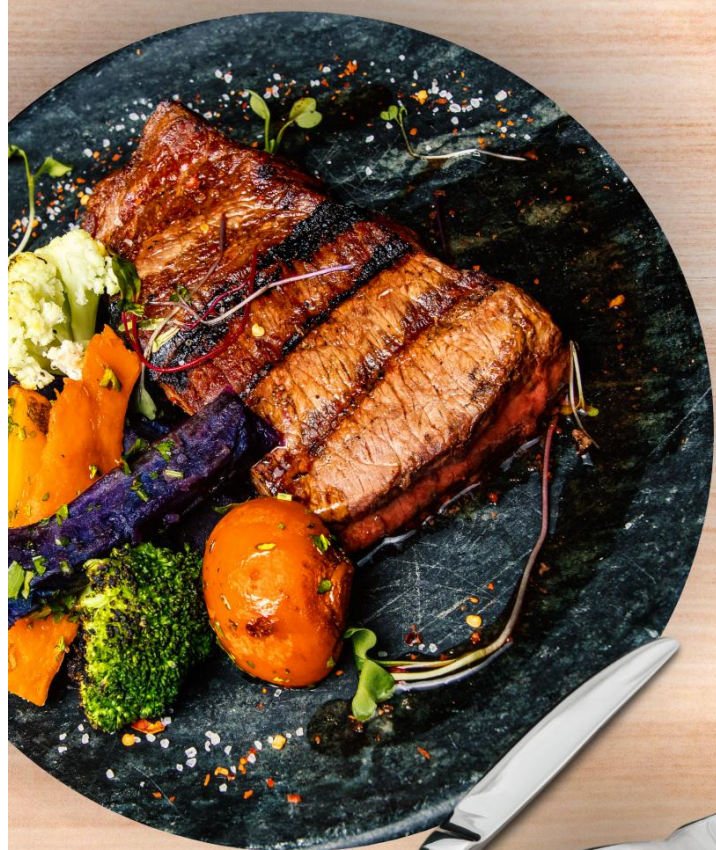
Tous les tarifs sont hors boissons

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 24 août	Mardi 25 août	Mercredi 26 août	Jeudi 27 août	Vendredi 28 août
Fermé Pas de TP	2 nd & 1 ^{ère} BAC CUIS 20 clients + 4 profs	Ter BAC CUIS 20 clients + 3 profs	2 nd & 1 ^{ère} BAC CUIS 20 clients + 4 profs	Ter BAC CUIS 20 clients + 3 profs
	Salade César Filet de sole meunière, tian de légumes et pommes paillassons Flan pâtissier à la parisienne	Salade César Black burger d'effiloché de porc, coleslaw au chou rouge, sauce raïata, patates douces façon potatoes Milkshake maison au spéculoos, crème chantilly et banana pie frite	Salade César Filet de sole meunière, tian de légumes et pommes paillassons Flan pâtissier à la parisienne	Garlic Bread, gaspacho de maïs grillé Fish and Chips, trio de sauces (tartare, fromage frais cive et pimentée) Apple pie au bourbon et cannelle, glace vanille
			COMPLET	COMPLET

Lundi 31 août	Mardi 01 septembre	Mercredi 02 septembre	Jeudi 03 septembre	Vendredi 04 septembre
Fermé Pas de TP	2 nd & 1ère BAC CUIS 20 clients + 4 profs	Ter BAC CUIS 20 clients + 3 profs	2 nd & 1ère BAC CUIS 20 clients + 4 profs	Ter BAC CUIS 20 clients + 3 profs
	CCF CUISINE <i>Menu non communiqué</i>	Flamenküche traditionnelle, Vichyssoise à la bière blanche Havanna Choucroute au Riesling Parfait glacé au marc de Gewurztraminer et lune aux amandes	CCF CUISINE <i>Menu non communiqué</i>	Allumettes de poisson et tapenade d'olives, roquette & basilic Parmentier de châtaign et queue de bœuf au vin rouge et aux cèpes Tropézienne

Lundi 07 septembre	Mardi 08 septembre	Mercredi 09 septembre	Jeudi 10 septembre	Vendredi 11 septembre
Fermé Pas de TP	2 nd & 1ère BAC CUIS 20 clients + 4 profs	Ter BAC CUIS 20 clients + 3 profs	2 nd & 1ère BAC CUIS 20 clients + 4 profs	Ter BAC CUIS 20 clients + 3 profs
	Petits légumes à la grecque Paupiette de sole sauce bonne femme, riz pilaf, flan de brocolis Entremet au chocolat, crème anglaise à la menthe fraîche	Cocotte de Moules sauce poulette (en option frites) Galette bretonne (saumon, chèvre, épinards, œuf) Far Breton aux pruneaux et Calvados, crème anglaise	Petits légumes à la grecque Paupiette de sole sauce bonne femme, riz pilaf, flan de brocolis Entremet au chocolat, crème anglaise à la menthe fraîche	Tarte fine saucisse de Montbéliard et Morbier, salade Carré d'agneau rôti, jus au romarin, aligot à la Tome fraîche, endives braisées au miel et aux agrumes Flognarde aux poires, soupe de cassis et gingembre

Lundi 14 septembre	Mardi 15 septembre	Mercredi 16 septembre	Jeudi 17 septembre	Vendredi 18 septembre
Fermé Pas de TP	2 nd & 1ère BAC CUIS 20 clients + 4 profs	Ter BAC CUIS 20 clients + 3 profs	2 nd & 1ère BAC CUIS 20 clients + 4 profs	Ter BAC CUIS 20 clients + 3 profs
	Cocktail d'avocat crevettes en verrine Magret de canard rôti, jus corsé aux épices, pommes dauphine maison et carottes au miel Mille-feuilles à la vanille des îles	Baba ganoush (caviar d'aubergine parfumé au sésame) et croûtons à l'ail Couscous printagnier (cœurs d'artichauts, topinambour et fèves) Corne de gazelle, salade d'agrumes aux épices et glace vanille COMPLET	Cocktail d'avocat crevettes en verrine Magret de canard rôti, jus corsé aux épices, pommes dauphine maison et carottes au miel Mille-feuilles à la vanille des îles	Cigare de mousseline de volaille au foie gras, velouté de châtaignes aux cèpes et espuma de pain de campagne grillé Qenelle de loche au poulpe, bisque de crabe de palétuvier, écrasé de pomme de terre à l'aneth et au pastis, fèves au beurre Parfait glacé pinacolada, tuile dentelle

Lundi 21 septembre	Mardi 22 septembre	Mercredi 23 septembre	Jeudi 24 septembre	Vendredi 25 septembre
Fermé Pas de TP	2 nd & 1ère BAC CUIS 20 clients + 4 profs	FERME	FERME	FERME
	Œuf poché Bragance Kouloubiac de saumon, crème citronnée à l'aneth Charlotte aux mangues et à la vanille	JP n° 2	FERIE	JP spéciale DDEC

Lundi 28 septembre	Mardi 29 septembre	Mercredi 30 septembre	Jeudi 01 octobre	Vendredi 02 octobre
Fermé Pas de TP	2 nd & 1 ^{ère} BAC CUIS 20 clients + 4 profs	Ter BAC CUIS	2 nd & 1 ^{ère} BAC CUIS 20 clients + 4 profs	Ter BAC CUIS
	Timbale de sole aux noix de Saint Jacques, crème à la ciboulette Blanquette de veau à l'ancienne, légumes glacés, riz pilaf infusé au laurier Paris-Brest individuel, crème praliné légère	CCF Cuisine <i>Menu non communiqué</i>	Timbale de sole aux noix de Saint Jacques, crème à la ciboulette Blanquette de veau à l'ancienne, légumes glacés, riz pilaf infusé au laurier Paris-Brest individuel, crème praliné légère	CCF Cuisine <i>Menu non communiqué</i>
	RESTE 3 PLACES		COMPLET	

Lundi 05 octobre	Mardi 06 octobre	Mercredi 07 octobre	Jeudi 08 octobre	Vendredi 09 octobre
Fermé Pas de TP	2 nd & 1 ^{ère} BAC CUIS 20 clients + 4 profs	Ter BAC CUIS	2 nd & 1 ^{ère} BAC CUIS 20 clients + 4 profs	Ter BAC CUIS
	Velouté de champignons, œuf poché, huile de noisette Suprême de pintade sauce foie gras, navets glacés, pommes croquettes Profiteroles, glace vanille et sauce chocolat	CCF Cuisine <i>Menu non communiqué</i>	Velouté de champignons, œuf poché, huile de noisette Suprême de pintade sauce foie gras, navets glacés, pommes croquettes Profiteroles, glace vanille et sauce chocolat	CCF Cuisine Rattrapage <i>Menu non communiqué</i>
	COMPLET		RESTE 3 PLACES	

