

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 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

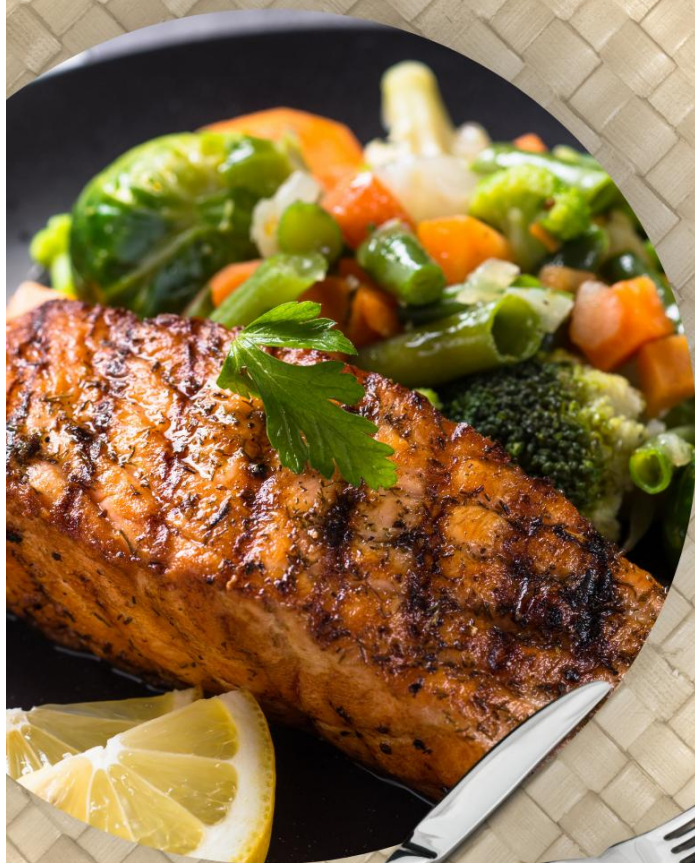
TARIFS

- . 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.



Lundi 21 septembre	Mardi 22 septembre	Mercredi 23 septembre	Jeudi 24 septembre	Vendredi 25 septembre
1ère CAP 20 clients + 3 profs	1ère CAP 10 clients + 3 profs	FERME	FERME	FERME
A QUAI 23	A LA CASE TITINE		FERIE	JP spéciale DDEC
Salade de carottes au citron Rôti de porc au miel, poêlée de légumes	Burger Calédonien, frites de patates doucees Crumble aux pommes et raisins			

Lundi 28 septembre	Mardi 29 septembre	Mercredi 30 septembre	Jeudi 01 octobre	Vendredi 02 octobre
1ère CAP 20 clients + 3 profs	1ère CAP 10 clients + 3 profs	FERME	T CAP Restaurant Fermé	T CAP Restaurant Fermé
A QUAI 23	A LA CASE TITINE		CCF CUISINE <i>Menu non communiqué</i>	CCF CUISINE <i>Menu non communiqué</i>
Œuf mimosa Steak grillé, sauce au poivre, pommes gaufrettes, flan de légumes	Salade tomate / mozzarella Filet de vivaneau à l'unilatérale, sauce pesto et gratin de macaroni			

Lundi 05 octobre	Mardi 06 octobre	Mercredi 07 octobre	Jeudi 08 octobre	Vendredi 09 octobre
1ère CAP 20 clients + 3 profs	1ère CAP 10 clients + 3 profs	FERME	T CAP 10 clients + 3 profs	T CAP 10 clients + 3 profs
A QUAI 23	A LA CASE TITINE		A LA CASE TITINE	A LA CASE TITINE
Sole meunière aux amandes, risotto Tarte fine aux pommes, sauce caramel beurre salé	Salade de lentilles aux lardons Filet de poisson au coco, poêlée de chou de chine et riz		CCF RESTAURANT Magret de canard aux figues, pommes dauphine & salade aux herbes Tarte amandine aux fruits	CCF RESTAURANT Magret de canard aux figues, pommes dauphine & salade aux herbes Tarte amandine aux fruits