

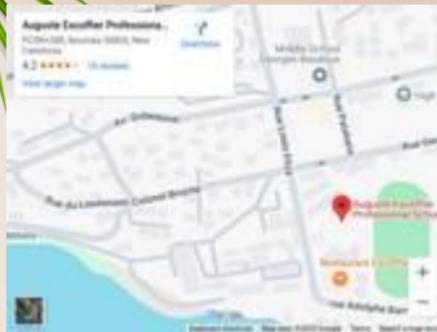
The image features a light beige background with decorative palm fronds in the corners. The fronds are green and detailed, with some showing a slight shadow effect. The text is centered on the page.

LPCH AUGUSTE ESCOFFIER

Menus 2025



Les élèves et les étudiants du lycée Auguste Escoffier, vous accueillent dans le cadre de leur formation pendant les périodes scolaires sur réservation, au restaurant d'applications.



2 rue Georges Baudoux

BP 371

98845 NOUMÉA

24 26 70

www.ac-noumea.nc/lpch

RESTAURANT

Le restaurant propose un service pour le déjeuner du lundi au vendredi inclus de 11h30 à 13h30.

Accueil des clients jusqu'à 12h00

Service du dîner uniquement le jeudi soir de 19h30 à 21h45.

Accueil des clients jusqu'à 20h00 Tarifs : Hors boissons

Déjeuner : Menu complet 2 900 F / pers

Menu Duo 2 400 F/ pers (Entrée + plat ou plat + dessert)

Dîner : Menu complet 4 500 F/ pers

L

Les menus sont susceptibles d'être modifiés pour des raisons pédagogiques, ou bien pour des problèmes d'approvisionnement, consulter régulièrement les mises à jour en téléchargeant les nouveaux menus sur le site du lycée
www.ac-noumea.nc/lpch

A decorative palm frond with green and light green leaves, positioned on the left side of the page.

RÉSERVATIONS

PAR TÉLÉPHONE OU SUR PLACE UNIQUEMENT

Réservation par téléphone **24-26-70**

De 09h00 à 10h30 et de 11h30 à 12h30

Réservation sur place

de 11h30 à 13h30 au restaurant

The image features a light beige background with decorative palm fronds in the top-left and top-right corners. A thin black rectangular border frames the central text area.

MENUS

Les menus de la 3^{ème} période
du 7 juillet au 5 septembre 2025

Lundi 7 juillet	Mardi 8 juillet	Mercredi 9 juillet
<p style="text-align: center;">RESTAURANT FERME</p>	<p style="text-align: center;">Avocat crevettes sauce cocktail --- Filet mignon d'Agneau en croûte d'amande, pommes fondantes et flan de champignons --- Feuillantine aux framboises, crème légère à la pistache</p>	<p style="text-align: center;">REPAS JAPON A 4500 XPF Tempura et miso, trilogie de thon --- Mignon de porc tonkatsu, ramen de choux façon kimchi --- Entremet chocolat blanc au shiso, glace yuba et yuzu</p>
Jeudi 10 juillet	Jeudi 10 juillet SOIR	Vendredi 11 juillet
<p style="text-align: center;">Goujonnette de la mer, sauce tartare --- Fricassée de volaille à l'ancienne, cromesquis de riz --- Dessert de nos pâtisseries</p>	<p style="text-align: center;">Volaille aromatisée au miel et thym en brochette --- Velouté de citrouille et squash, garlic bread, crème infusée à la badiane --- Poulet braisé aux agrumes, riz pilaf et purée de petit pois mentholée --- Crêpes et pommes flambées au rhum, glace vanille, caramel beurre salé et chantilly</p>	<p style="text-align: center;">Bavarois de céleri, crème mousseuse au Bleu d'auvergne --- Parmentier de canard aux 2 pommes --- Café gourmand</p>

Lundi 14 juillet	Mardi 15 juillet	Mercredi 16 juillet
FERIE	Influences AFRIQUE du NORD Petite brochette d'agneau, crème de pois chiche --- Poulet Citron confit, semoule safranée --- Corne de Gazelle, crème glacée fleur d'Oranger	Salade de papaye verte, croustillants de crevettes aux fines herbes --- Noix de veau rôtie en basse température, sauce aux morilles, gratin de légumes tropicaux --- Dessert de nos pâtisseries
Jeudi 17 juillet	Jeudi 17 juillet SOIR	Vendredi 18 juillet
Crique de pomme de terre cantal et jambon cru de pays --- Bœuf en croûte, lentilles vertes, flan de carottes --- Flognarde aux poires coulis de vin réduit	Brochette sucrée salée (melon, poitrine de porc fumée) --- Velouté de légumes et gratiné au chèvre. --- Poulet braisé, légumes glacés, crème de pomme de terre --- Crêpes choco-vanille et banane flambée.	Tatin de boudin noir aux pommes Ou Rillettes de thon combava, rougail de tomate --- Marmite Dieppoise Ou Blanquette de veau à l'ancienne, riz pilaf et petits légumes --- Soupe d'ananas pina colada

Lundi 21 juillet	Mardi 22 juillet	Mercredi 23 juillet
<p style="text-align: center;">RESTAURANT FERME</p>	<p style="text-align: center;">Brick de poulet "marocaine" --- Couscous du lagon à la semoule safranée --- Salade d'orange à l'orientale</p>	<p style="text-align: center;">Salade de papaye verte, croustillants de crevettes aux fines herbes --- Noix de veau rôtie en basse température, sauce aux morilles et gratin de légumes tropicaux --- Dessert de nos pâtisseries</p>
Jeudi 24 juillet	Jeudi 24 juillet SOIR	Vendredi 25 juillet
<p style="text-align: center;">Minestrone au pistou, copeaux des terres varoises --- Selle d'agneau rôties au fenouil et tomates séchées, risotto aux artichauts jus à la badiane --- Nougat glacé</p>	<p style="text-align: center;">RESTAURANT FERME</p>	<p style="text-align: center;">Œufs meurettes --- Magret de canard, Pommes de terre Sarladaise --- Dessert de nos pâtisseries</p>

Lundi 28 juillet	Mardi 29 juillet	Mercredi 30 juillet
<p style="text-align: center;">RESTAURANT FERME</p>	<p style="text-align: center;">Foie gras mi cuit et magret fumé, chutney de figue au miel de cidre --- Pavé de Saumon à l'unilatérale sauce américaine --- Crêpes flambées</p>	<p style="text-align: center;">Salade de quinoa à la tomate confite, olives noires et féta --- Pièce de bœuf grillée, sauce béarnaise et pommes Pont-Neuf --- Dessert de nos pâtissiers</p>
Jeudi 31 juillet	Jeudi 31 juillet SOIR	Vendredi 01 août
<p style="text-align: center;">Pressé de tomate rillettes de saumon --- Ballotine de volaille écrasé de pomme de terre, comme un air de Bretagne --- Dessert de nos pâtissiers</p>	<p style="text-align: center;">Rouleau de printemps entre terre et mer --- Tagliatelle de volaille mariné aux épices d'orient, crème de crustacé et parmesan --- Carré d'agneau croûte de wasabi, purée de patate douce et tonneau de pomme de terre --- Tropézienne, crème exotique et sorbet du moment</p>	<p style="text-align: center;">RESTAURANT FERME</p>

Lundi 04 août	Mardi 05 août	Mercredi 06 août
<p style="text-align: center;">RESTAURANT FERME</p>	<p style="text-align: center;">Saumon fumé crème à l’aneth --- Magret de canard à l’orange et macis, déclinaison de Carottes --- Cheese Cake Yuzu</p>	<p style="text-align: center;">Salade de quinoa à la tomate confite, olives noires et féta --- Pièce de bœuf grillée, sauce béarnaise et pommes Pont-Neuf --- Dessert de nos pâtisseries</p>
Jeudi 07 août	Jeudi 07 août SOIR	Vendredi 08 août
<p style="text-align: center;"><u>Comme un air de Foire de Bourail</u> Salade de poisson coco soyo --- Poca braisé à la mimine, légumes en chemise d’Ouvéa --- Trio de Poe (citrouille, banane papaye), brioche perdue beurre salé ou Croquembouche</p>	<p style="text-align: center;">Salade de poisson cru, lait de coco et crudités --- Crevette flambée, bec de canne en croûte d’herbe, crème de pomme de terre et poireau braisé. --- Choux vanille, papaye et crémeux exotique --- Madeleine et coque en chocolat</p>	<p style="text-align: center;">RESTAURANT FERME</p>

Lundi 25 août	Mardi 26 août	Mercredi 27 août
<p>Œuf mollet au saumon fumé, salade croquante de concombre et crème acidulée</p> <p>---</p> <p>Fricassée de volaille aux champignons, purée de patate curry et chips</p> <p>---</p> <p>Carpaccio de poire comme la Belle Hélène</p>	<p>Petite salade, œuf poché et lardons de poisson fumé</p> <p>---</p> <p>Strudel de Mahi-Mahi au saumon fumé émulsion au genièvre</p> <p>ou</p> <p>Joue de bœuf braisée au foie gras, choux rouge confit aux myrtilles</p> <p>---</p> <p>Brioche aux noix, caramel à la cardamome, crème glacée au lait d'amande</p>	<p>Salade de crevettes pochées aux agrumes</p> <p>---</p> <p>Filet mignon de porc au miel du pays, purée de pomme de terre et chips</p> <p>---</p> <p>Bouchon au rhum et ananas Chantilly chocolat blanc</p>
Jeudi 28 août	Jeudi 28 août SOIR	Vendredi 29 août
<p>Champignons à la grecques, émulsion d'épices et œuf poché</p> <p>---</p> <p>Pavé de saumon à l'unilatéral, sauce vin blanc et fondue de poireaux</p> <p>ou</p> <p>Duo de Tartare terre/mer, frites de patates douce</p> <p>---</p> <p>Le citron meringué</p> <p>ou</p> <p>Crêpes Suzette et glace vanille</p>	<p>Œuf mimosa, méli-mélo de légumes</p> <p>---</p> <p>Bœuf façon bourguignon, tagliatelles</p> <p>---</p> <p>Pommes flambées, crème vanille crumble.</p> <p>---</p> <p>Duo choco-noisette</p>	<p>Pithiviers feuilleté de volaille</p> <p>ou</p> <p>Rillettes de thon au combava, rougail de tomate</p> <p>---</p> <p>Pavé de Maï Maï à l'unilatérale beurre blanc et légumes glacés</p> <p>ou</p> <p>Blanquette de veau à l'ancienne, riz pilaf et petits légumes</p> <p>---</p> <p>Soupe d'ananas pina colada</p>

Lundi 01 septembre	Mardi 02 septembre	Mercredi 03 septembre
<p>Gaspacho de concombre et tomate, pan con tomate, jambon de serrano et parmesan ---</p> <p>Raviole ouverte aux crevettes et petits légumes, sauce émulsionnée au citron vert ---</p> <p>Cappuccino coco, samossa au chocolat</p>	<p>Crevettes flambées au pastis ---</p> <p>Médaille et quenelle de saumon au vin rouge ---</p> <p>Dessert autour de la fraise</p>	<p>Salade de crevettes pochées aux agrumes ---</p> <p>Filet mignon de porc au miel du pays, purée de pomme de terre et chips ---</p> <p>Maki d'ananas et riz au lait, sorbet coco, milk shake exotique et madeleine au citron vert</p>
Jeudi 04 septembre	Jeudi 04 septembre SOIR	Vendredi 05 septembre
<p>Tarte fine de Légumes marinés au poivron -</p> <p>Filet de dague légèrement fumé garniture automnale ou</p> <p>Pavé de saumon à l'unilatéral sauce vin blanc et fondue de poireaux -</p> <p>Crêpes Suzette et glace vanille ou</p> <p>Moelleux au chocolat écume de lait</p>	<p>Chou farci entre terre et mer (œuf brouillé et saumon fumé) ---</p> <p>Œuf poché, velouté de poireau, croûton fleur de sel et sauce pesto ---</p> <p>Filet mignon de porc, farce au miel, gratin de pomme terre, haricot persillé. ---</p> <p>Eclair choco-noisette</p>	<p>Tarte fine de légumes sorbet tomate, ou Pissaladière et méli-mélo de salade --</p> <p>Bourride façon Sètoise ou</p> <p>Filet de saumonée grenoblise Riz pilaf et petits légumes ---</p> <p>Brioche perdu glace nougatine</p>

