

Menus 2025

LPCH AUGUSTE ESCOFFIER

Les menus de la 2ème période
du 5 mai au 5 juillet 2025



RÉSERVATIONS

RÉSERVATIONS PAR TÉLÉPHONE OU SUR PLACE UNIQUEMENT

- Réservation par téléphone

24-26-70

De 09h00 à 10h30

De 11h30 à 12h30

- Réservation sur place

De 11h30 à 13h30

Au restaurant

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.

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

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

Lundi 5 mai	Mardi 6 mai	Mercredi 7 mai
Rillettes de thon au combava, rougail de légumes et pain grillé --- Aiguillettes de volaille à la plancha, sauce au lait de coco et curry --- Gâteau à la patate douce, marmelade de papaye citron vert	Thazard fumé maison agrumes et coriandre --- Tournedos de mahi-mahi beurre blanc à la vanille de Lifou, patate douce en deux cuissons --- Blanc manger ananas - passion	Velouté de squash aux épices douces, crevettes snackées et crème acidulée --- Suprême de volaille fermière farci aux fruits secs, sauce aux champignons et riz Madras --- Fraîcheur d'ananas et coriandre, crème aux fruits de la passion
Jeudi 8 mai	Jeudi 8 mai SOIR	Vendredi 9 mai
Jours fériés		

Lundi 12 mai	Mardi 13 mai	Mercredi 14 mai
Salade de crevettes pochées en aigre douce et aux agrumes --- Filet mignon de veau à la plancha, purée de pomme de terre et carotte au cumin jus corsé aux câpres --- Dessert de nos pâtisseries	Crevettes flambées au whisky --- Filet de maquereaux grillés, beurre citronné, asperges et fèves aux herbes fraîches --- Crumble pomme framboise, caramel laitier et glace coco	Stage
Jeudi 15 mai	Jeudi 15 mai SOIR	Vendredi 16 mai
Tartare de thon à la Granny Smith et herbes du jardin Blanquette de volaille au curry, riz Madras --- Tarte crumble pomme framboise, caramel laitier et glace vanille	Thème l'ASIE --- MEB nem de crabe salade parfumée crevettes flambées sauce satay tapioca au gingembre --- Magret de canard laqué légumes croquants ramen --- Ananas flambé nougat asiatique beignets de pomme	Goujonnette de perroquet et de courgettes sauce tartare --- Fricassée de volaille à l'ancienne, cromesquis de riz --- Tarte fine aux pommes

Lundi 19 mai	Mardi 20 mai	Mercredi 21 mai
Salade de crevettes pochées en aigre douce et aux agrumes --- Filet mignon de veau à la plancha, purée de pomme de terre et carotte au cumin jus corsé aux câpres --- Dessert de nos pâtisseries	Quenelles de rillettes de poisson aux herbes, gaufre de pomme de terre --- Ballotine de poissons vapeur, déclinaison de légumes verts au coulis d'herbes ou Suprême de volaille grillé fumé minute, mousse végétale et mesclun --- Moelleux aux pommes, mousse au chocolat sans œufs ni crème	Stage
Jeudi 22 mai	Jeudi 22 mai SOIR	Vendredi 23 mai
Tartare de thon à la Granny Smith et herbes du jardin Blanquette de volaille au curry, riz Madras --- Tarte crumble pomme framboise, caramel laitier et glace vanille	Thème produits nobles Royale de Foie gras fève de Tonka --- Navarin de Langouste --- Gigotin de caille de Yaté --- Tarte soufflée ananas yuzu fraises en gelée	Goujonnette de perroquet et de courgettes sauce tartare --- Fricassée de volaille à l'ancienne, Cromesquis de riz --- Tarte fines aux pommes

Lundi 26 mai

Taboulé aux agrumes du pays et à la menthe fraîche

--

Entrecôte de Bourail grillée, sauce à la moelle, manioc frit façon pont-Neuf, flan au squash

Tarte fine aux pommes, crème glacée à la vanille de Lifou et caramel au beurre salé

Mardi 27 mai

Oeuf de la Coulé en deux cuissons, velouté d'endives du caillou

Mahi Mahi rôti au miel du lycée, crème au Romarin, flan de chouchoute et frites de patate Douce

ou

Tournedos de cerf, jus réduit, flan de chouchoute et frites de patate douce

Comme une tarte aux agrumes

Mercredi 28 mai

Stage

Jeudi 29 mai

Jeudi 29 mai
SOIR

Vendredi 30 mai

Ascension

Lundi 2 juin	Mardi 3 juin	Mercredi 4 juin
Terrine de vivaneau au coulis de crustacés -- Magret de canard au poivre du Vanuatu, Jardinière de légumes locaux -- Coulant au chocolat de Michel Bras, crème glacée à la pistache	Duo de saumon (gravelax et fumé), blinis de pomme de terre --- Estouffade de cerf à la bière, pommes de terre Hasselbach ou Dos de saumon rôti sur peau, fenouil confit, émulsion à l'aneth --- Petite brioche roulée à la cannelle, soufflée vanille et crème glacée fruits rouges	Stage
Jeudi 5 juin	Jeudi 5 juin SOIR	Vendredi 6 juin
Marinade de saumon à l'anis --- Filets de maquereau snackés, beurre citron, asperges et fèves aux herbes fraîches ou Tajine de volaille à la fleur d'oranger, tagliatelle de légumes --- Brioche perdue beurre salé ou Croquebouche	LA CUISINE FUSION	Stage

Lundi 23 juin	Mardi 24 juin	Mercredi 25 juin
Ateliers Examens	Bao-burger aux crevettes, chutney ananas et sauce cacahuète ---- Filet de Saumonée mariné à l'asiatique, quinoa aux petits légumes ou Poulet Thaï au curry rouge, quinoa aux petits légumes ---- Nougat glacé, croquant au sésame noir, sauce passion	Sashimi de thon jaune, crudités et sauce asiatique ---- Sauté de veau au curry et gingembre, légumes croquants et riz pilaf aux amandes ---- Brownie, crème glacée hockey pockey au chocolat
Jeudi 26 juin	Jeudi 26 juin SOIR	Vendredi 27 juin
Pavé de mahi mahi crumble d'épice cannelloni de courgette et d'aubergine ---- Filets de maquereau snackés, beurre citron, asperges et fèves aux herbes fraîches ou Parmentier de canard à l'igname et patate douce ---- Mille-feuille revisité ou Croquembouche	Canapé brouillé et petit salé Œuf poché, crème de parmesan, purée de petits pois et chips de bacon ---- Filet mignon de porc basse température, farce forestière et choux kanak. Sauce au poivre, gratin de patate douce et chou farci ---- Profiterole	Œuf parfait, crème de parmesan chips de lard ---- Fricassée de volaille aux morilles, tagliatelle maison ou Suprême de volaille au beurre d'orange, purée de patate douce et légumes de saison ---- Crème caramel

Lundi 30 juin

Ateliers Examens

Mardi 1 juillet

Foie gras, toasts briochés, compoté
d'oignons aux épices

Suprême de volaille rôtie sur canapé,
pommes gaufrettes, flan de courgette

Minestrone de fruits et sirop au basilic,
sorbet citron

Mercredi 2 juillet

Tourte aux fruits, salade croquante

Navarin d'agneau, semoule comme un
couscous

Millefeuille aux pommes et parfait au
caramel

Jeudi 3 juillet

Goujonnette de la mer, sauce tartare

Fricassée de volaille à l'ancienne,
Cromesquis de riz

Dessert du jour

Jeudi 3 juillet
SOIR

Chou farci entre terre et mer (œuf
brouillé et saumon fumé)

Œuf poché, velouté de poireau,
croûton fleur de sel et sauce pesto

Filet mignon de porc, farce au miel.
Gratin de pomme terre, haricot persillé.

Eclair choco-noisette

Vendredi 4 juillet

Bavarois de Tomates aux crevettes

Parmentier de Canard aux 2 pommes

Café gourmand (choux, financier,
brownie, crème brûlée)