



### Tarifs du restaurant

Entrée plus plat OU plat plus dessert à 1400 CFP

Menu complet à 1800 CFP

Dans un but pédagogique, nous demandons  
à notre aimable clientèle

de bien vouloir respecter les horaires :

Déjeuner de 11H30 à 12H00

Les élèves et les professeurs vous remercient  
de votre compréhension

## NEKÖI GOURMET NE DREHU

### RESTAURANT D'APPLICATION

Lycée William Haudra

Ouvert les lundis, mardis, jeudis et vendredis midi

Accueil des clients

11H30 à 12H00

Réservations

Téléphone : 45.18.90

JUN				
SEMAINE	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<b>S 25</b> 19/06 au 23/06	Tempura de légumes croquants sauce tartare *** Brochette de volaille sauce tandoori Gratin de tubercules *** Soufflé glacé à la coco	Soupe de poisson et rouille provençale *** Filets de vivaneau rôtis, semoule fine aux olives et bohémienne de légumes *** Tulipes crème vanillée et fruits flambés en salle	Œufs pochés toupinels *** Cuisse de volaille grillée à l'Américaine Pommes paille *** Pithiviers tiède et crème chantilly	Crème de moule au curry *** Gigot d'agneau en basse température Petit gratin Dauphinois *** Crème brûlée à la coco et tuiles chocolat
	<b>S 26</b> 26/06 au 30/06		Gaspacho Andalou *** Brochette de thon jaune sauce tandouri Semoule fine aux fruits secs & flan de courgettes *** Tarte fine aux pommes glace vanille	Entrée surprise *** Viennoise de Mahi Mahi Riz pilaf et beurre maître d'hôtel *** Tarte Alsacienne aux pommes

JUILLET				
SEMAINE	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<b>S 28</b> 10/07 au 14/07		Velouté d'haricot coco et lard séché *** Curry d'agneau & riz Madras *** Beignets aux fruits sauce chocolat		Tarte fine aux légumes *** Blanquette de la mer *** Croustillant à la banane
	<b>S 29</b> 17/07 au 21/07		Petite salade de cerf mariné aux aromates *** Pavé de bœuf Calédonien sauté au poivre Gratin de tubercules et frites de patate douce *** Feuilleté tiède aux pommes sauce caramel	

<p><b>S 27</b> 03/07 au 07/07</p>		<p>Période d'examen *** Menu surprise</p>		<p>Période d'examen *** Menu surprise</p>
---	--	---	--	---

<p><b>S 30</b> 24/07 au 28/07</p>	<p>Crème de moules au curry *** Ragoût de porc à l'Ananas, légumes glacés au miel de Lifou *** Choux à la crème</p>	<p>Variation sur la tomate : en soupe, en sorbet et en tarte croustillante *** Poitrine de veau braisée aux pruneaux &amp; pommes fondantes *** Tarte aux pommes à la compotée de Papaye</p>	<p>Quiche aux fruits de mer *** Escalope de Mahi Mahi à l'oseille et risotto arlequin *** Crème brûlée et tuiles aux amandes</p>	<p>Fondu Bruxellois et petite salade d'herbes au Balsamique *** Carré de porc Poélé façon Apicius et pommes croquettes *** Crêpes fourrées</p>
<p><b>S 31</b> 31/07 au 04/08</p>	<p>Salade tiède de crevettes au balsamique *** Escalope de veau à la crème et porto Pommes Dauphin *** Tarte Bourdaloue aux poires</p>	<p>Beignets au Brie &amp; petite mâche à l'huile de noix *** Galantine de volaille laquée au miel de Lifou et sésame biscuit de pomme de terre &amp; flan de brocolis *** Crème brûlée à la vanille de Lifou</p>	<p>Pas de restaurant * Nettoyage des ateliers</p>	<p>Pas de restaurant * Atelier orientation</p>