



### Tarifs du restaurant

Lundi et jeudi : Menu à 1800 CFP

Mardi et vendredi : Menu à 2000 CFP

Formule Binaire : 1400 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

SEPTEMBRE					OCTOBRE					
SEMAINE	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI	SEMAINE	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI	
<b>S 39</b> du 24/09 au 28/09	<i>férié</i>	<i>Salade de            crudités            variées</i>  <i>Curry            d'agneau            riz pilaf à            l'ananas</i>  <i>Clafoutis            aux fruits            rouge</i>	<i>Quiche aux            wej</i>  <hr/> <i>sauté de            veau            marengo</i>  <i>pomme            vapeur</i>    <i>choux            chantilly</i>	<i>Avocats aux            crevettes</i>  <i>Choucroute de            papaye à la            créole</i>    <i>Moka au            chocolat</i>	<b>S 44</b>  Du 29/10 au 2/11	<i>Terrine            de            cochon            aux            noisettes</i>  <i>filet de            mahi            mahi a la            vanille de            lifou</i>  <i>risotto            aux            légumes</i>   <i>salade            de fruits            frais aux            épices</i>	<b>Menu à            thème :</b>   <b>Les            Antilles</b>	           <b>Férié</b>		

<p><b>S40</b> du 1/10 au 5/10</p>	<p><i>Petite salade de foie de volaille au Madère</i></p> <p>*****</p> <p><i>saute de porc au curry</i></p> <p><i>riz pilaf</i></p> <p>*****</p> <p>tarte aux pommes sauce caramel</p>	<p>Œuf cocotte à la crème forestière</p> <p>Légumes facis façon Nicois</p> <p>Riz au lait aux épices et aux agrumes .....</p>	<p>Beignets de crevettes</p> <p>sauce tartare</p> <p>ragout de veau calédonnien a la papaye</p> <p>riz thai et légumes glacés au miel</p> <p>crème beaurivage vanille-coco</p> <p>tuiles aux amandes</p>	<p>Sashimi de pélagiques</p> <p>Entrecôte crème à la moutarde à l'ancienne, pom' sautées</p> <p>Tarte alsacienne aux pommes sauce caramel</p>	<p>Sem 45 du 5/11 au 9/11</p>	<p>Menu a thème <b>l'Espagne</b></p>	<p><b>STAGE</b></p>	<p><i>Menu a thème le sud ouest</i></p>	<p><b>STAGE</b></p>
---	--	---	--	---	---	--	---------------------	---	---------------------

<p><b>S 41</b> du 8/10 au 12/10</p>	<p><i>Salade tahitienne</i> *****  <i>jambonnette de volaille aux herbes haricots verts et tomates rôties</i> *****  <b>tarte bourdaloue</b></p>	<p><i>Salade Italia</i>  <i>Vivaneau en papillote aux légumes pays</i>  <i>Gâteaux marocains au miel de Lifou</i></p>	<p><i>Sashimi de thon</i>  <i>crudités</i> *****  <i>carré d'agneau a la crème d'ail</i>  <i>pommes cocotte</i> *****  <b>tarte feuilletée aux fraise</b></p>	<p><b>NETTOYAGE DE L'ATELIER</b></p>
---	--	---	---	--------------------------------------

<p><b>Sem 46</b> du 12/11 au 16/11</p>	<p><i>Menu a thème</i>  <b>la cuisine dietetique</b></p>	<p><b>STAGE</b></p>	<p><i>Menu a thème</i>  <b>la cuisine du pacifique</b></p>	<p><b>STAGE</b></p>
--	--	---------------------	--	---------------------