



Menus Lycée Rainier III

Semaine du 06 au 10 Mai 2024



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Bruschetta Saucisson sec, cornichons BIO Salade verte Salade composée Salade de riz	Pissaladière Jambon beurre BIO Salade verte Carottes râpées Salade de pâtes		
Raviolis de bœuf sauce tomate Filet de colin sauce vierge	Rôti de porc au jus Filet de poisson meunière, citron	ASCENSION	GRAND PRIX HISTORIQUE
Pâtes Brocolis vapeur	Riz pilaf BIO Epinards branche béchamel		
Assortiment de fromages & laitages BIO	Assortiment de fromages & laitages BIO		
BIO Beignet Salade de fruits frais Compote de pomme BIO Fruit frais Mousse à la framboise	BIO Gâteau au chocolat Salade de fruits frais Pomme au four BIO Fruit frais Ile flottante		

Viande Bovine Française



Fabrication maison



Label Rouge



Produit local



Agriculture
Biologique



Du pain BIO est servi à tous les repas



Menus Lycée Rainier III

Semaine du 13 au 17 Mai 2024



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Toast de chèvre Paté de campagne Salade verte Tomate, surimi Quinoa en salade	Pizza Mortadelle Salade verte Salade du chef Pois chiches aux oignons	Pissaladière Saucisson sec, cornichons Salade verte Concombre, maïs Salade de pâtes	Friand au fromage Jambon beurre Salade verte Pomelos Taboulé
 Boulettes de bœuf sauce orientale Filet de lieu sauce au beurre blanc	Nuggets de volaille Filet de maquereau à la moutarde	Escalope de poulet Paupiette de veau sauce forestière	Filet de poisson pané, citron Omelette aux fines herbes
Semoule Courgettes sautées au basilic	Frites Ratatouille fraîche	Riz Carottes persillées	Spaghettis au pistou Haricots verts extra fins
Assortiment de fromages & laitages	Assortiment de fromages & laitages	Assortiment de fromages & laitages 	Assortiment de fromages & laitages
 Donuts Salade de fruits frais Pomme au four Fruit frais Yaourt aux fruits	 Génoise aux fruits Salade de fruits frais Poire au chocolat Fruit frais Crème praliné	 Quatre Quart aux pépites de chocolat Salade de fruits frais Compote de pomme Fruit frais Ile flottante	 Mini choux à la vanille Salade de fruits frais Compote pomme/fraise Fruit frais Entremets caramel

Viande Bovine Française



Fabrication maison



Label Rouge



Produit local



Agriculture Biologique



Du pain est servi à tous les repas



Menus Lycée Rainier III

Semaine du 20 au 24 Mai 2024



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
	Pizza au fromage Assiette de chorizo Salade verte Cœurs de palmier en salade Salade de pâtes		
PENTECOTE	Jambon au miel Calamars à la romaine, sauce tartare	GRAND PRIX DE MONACO	GRAND PRIX DE MONACO
	Riz Julienne de légumes sautés		
	Assortiment de fromages & laitages		
	Gaufre Salade de fruits frais Compote de pomme Fruit frais Crème dessert		

Viande Bovine Française



Fabrication maison



Label Rouge



Produit local



Agriculture
Biologique



Du pain est servi à tous les repas



Menus Lycée Rainier III

Semaine du 27 au 31 Mai 2024



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Bruschetta Cervelas Salade verte Salade du chef Taboulé	Grillé au fromage Pâté forestier Salade verte Fonds d'artichauts Lentilles en salade		Pizza Saucisson sec, cornichons Salade verte Céleri rémoulade Salade de riz
Poulet basquaise Filet de colin sauce beurre citronnée	Emincé de dinde à la niçoise Cordon Bleu	FETE DIEU	Pavé de merlu sauce safranée Chipolatas grillées
Farfalles Poêlée de brocolis	Riz Epinards à la crème		Pommes rissolées Fenouil à l'orange
Assortiment de fromages & laitages	Assortiment de fromages & laitages		Assortiment de fromages & laitages
Eclair au chocolat Salade de fruits frais Pomme au four Fruit frais Crème brûlée	Gâteau au yaourt & poires Salade de fruits frais Pruneaux au sirop Fruit frais Mousse au chocolat		Flan pâtissier Salade de fruits frais Carpaccio d'ananas Fruit frais Ile flottante

Viande Bovine Française



Fabrication maison

Label Rouge



Produit local

Agriculture Biologique

Du pain est servi à tous les repas