



Menus Lycée Rainier III

Semaine du 08 au 12 Janvier 2024



LUNDI

Friand au fromage
Mortadelle
BIO Salade verte
Endives, jambon, emmental
Salade de riz

Steak haché de bœuf
Filet de maquereau à la moutarde

Frites
Poêlée de légumes

Assortiment de fromages & laitages

Galette des Rois / Brioche des Rois
BIO Salade de fruits frais
Compote de pomme
BIO Fruit frais
Fromage blanc, crème de marron

Viande Bovine Française

Fabrication maison

MARDI

Pizza au fromage
Jambon, beurre
BIO Salade verte
Macédoine de légumes
Salade de pâtes

Escalope de porc sauce charcutière
Filet de poisson meunière, citron

Gnocchis
Chou fleur béchamel

Assortiment de fromages & laitages

BIO Tarte aux pommes
BIO Salade de fruits frais
Carpaccio d'ananas à la vanille
BIO Fruit frais
Ile Flottante

Label Rouge

Produit local

JEUDI

Pissaladière
Rosette, cornichons
BIO Salade verte
Cœurs d'artichaut
Lentilles en salade

Poulet rôti
Lasagnes de bœuf

Pâtes
Panaché d'haricots

Assortiment de fromages & laitages

BIO Gâteau au chocolat
BIO Salade de fruits frais
Banane, crème anglaise
BIO Fruit frais
Gâteau de semoule

Agriculture Biologique

Du pain BIO est servi à tous les repas

VENDREDI

Petit grillé
Mousse de canard
BIO Salade verte
Salade composée
Taboulé

Filet de daurade sauce provençale
Escalope viennoise

Riz madras
Carottes vichy

Assortiment de fromages & laitages

BIO Flan pâtissier
BIO Salade de fruits frais
Pomme au four & au miel
BIO Fruit frais
Crème dessert chocolat



Menus Lycée Rainier III

Semaine du 15 au 19 Janvier 2024

SEMAINE DU GOUT MONEGASQUE (LE CHEVRE & LE TOPINAMBOUR)



LUNDI	MARDI	JEUDI JOURNEE DU GOUT MONEGASQUE	VENDREDI NOUVEL AN RUSSE
Wrap Jambon, beurre Salade verte Poireaux vinaigrette Salade de quinoa	Pissaladière Rosette, cornichons Salade verte Salade Club Salade de riz	Toast de chèvre au miel Assiette de jambon cru Salade verte Poivrons grillés Salade de pâtes	Pizza Cœufs farcis à la Russe Salade verte Salade du Chef Salade Russe
Pintade rôtie Bolognaise de bœuf	Tajine d'agneau Filet de poisson pané, citron	Filet de colin sauce beurre mandarine Colombo de porc	Koulibiac de saumon Nuggets
Spaghettis Chou vert braisé	Semoule Légumes tajine	Riz basmati Gratin de topinambour	Pommes de terre rôties au four Gratin de potiron
Assortiment de fromages & laitages 	Assortiment de fromages & laitages 	Assortiment de fromages & laitages 	Assortiment de fromages & laitages
Eclair au chocolat Salade de fruits frais Compote pomme/banane Fruit frais Ile Flottante	Cake au citron Salade de fruits frais Poire au vin Fruit frais Entremets à la vanille	Génoise à la confiture Salade de fruits frais Pomme au four Fruit frais Faisselle	Gâteau Russe Salade de fruits frais Compote de pomme Fruit frais Yaourt aux fruits

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 22 au 26 Janvier 2024



LUNDI	MARDI	JEUDI REPAS MONTAGNARD	VENREDI
Petit grillé Rosette, cornichons BIO Salade verte Céleri rémoulade Boulgour en salade	Mini Bruschetta Mortadelle BIO Salade verte Betteraves aux pommes Taboulé	Tarte aux poireaux Assiette de charcuterie BIO Salade verte Salade Montagnarde Lentilles aux oignons	Pissaladière Pâté en croûte BIO Salade verte Salade Lyonnaise Salade de pâtes
Dos de loup sauce vierge Raviolis de bœuf	Calamars à la romaine, sauce tartare Jambon braisé au miel	Saucisse Diot Truite en papillote	Aïoli Boulettes de bœuf sauce tomate
Pâtes Purée de carottes	Riz Haricots verts extra fins	Pomme rosti Poêlée forestière	Semoule Légumes aïoli
Assortiment de fromages & laitages	Assortiment de fromages & laitages	Assortiment de fromages & laitages	Assortiment de fromages & laitages
Donuts BIO Salade de fruits frais Compote pomme/framboise BIO Fruit frais Liégeois à la vanille	Cake au chocolat BIO Salade de fruits frais Pomme au four BIO Fruit frais Panna Cotta	Gâteau de Savoie BIO Salade de fruits frais Pruneaux au sirop BIO Fruit frais Coupe Mont Blanc	Tarte au citron meringuée BIO Salade de fruits frais Carpaccio d'ananas BIO Fruit frais Ile Flottante

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 29 Janvier au 02 Février 2024



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI 
Friand au fromage Jambon beurre BIO Salade verte  Segments de pomelos Salade de blé 	Pissaladière  Pâté de campagne BIO Salade verte  Salade composée  Pois chiches aux échalotes	Pizza  Œuf dur mayonnaise BIO Salade verte  Carottes râpées  Salade de quinoa 	Quiche lorraine  Saucisson sec, cornichons BIO Salade verte  Salade chou chou  Taboulé 
Fricassée de volaille  BIO Omelette au fromage 	 Gigot d'agneau Sauce carbonara 	Daube de bœuf   Beignets de poisson, citron	Filet de cabillaud sauce crème estragon  Cordon bleu
Riz basmati BIO Petits pois carottes cuisinés 	Linguine Poêlée campagnarde	Gnocchis Epinards branche au jus	Purée de patate douce  Brocolis vapeur BIO
Assortiment de fromages & laitages BIO	Assortiment de fromages & laitages BIO 	Assortiment de fromages & laitages BIO 	Assortiment de fromages & laitages BIO
BIO Beignet au chocolat Salade de fruits frais  Pomme au four  BIO Fruit frais  Crème dessert	BIO Quatre Quart au caramel  Salade de fruits frais  Compote de pomme BIO BIO Fruit frais  Fromage blanc, confiture	Choux à la vanille, coulis de chocolat BIO Salade de fruits frais  Banane au chocolat  BIO Fruit frais  Ile Flottante	Crêpe de la Chandeleur BIO Salade de fruits frais  Compote pomme/banane BIO Fruit frais  Mousse au chocolat

Viande Bovine Française 

Fabrication maison 

Label Rouge 

Produit local 

Agriculture Biologique **BIO**

Du pain **BIO** est servi à tous les repas