



Menus Lycée Rainier III

Semaine du 05 au 09 Février 2024



LUNDI	MARDI	JEUDI REPAS ORIENTAL	VENDREDI
Pissaladière Pâté forestier B10 Salade verte Macédoine de légumes Salade de pâtes	Toast de chèvre B10 Mortadelle B10 Salade verte Poireaux vinaigrette Taboulé	Petit grillé Sardines, citron B10 Salade verte Carottes au cumin Pois chiches à l'orientale	Pizza Jambon beurre B10 Salade verte Céleri rémoulade Salade de riz
Rougail de saucisses Steak haché de bœuf	Lapin à la niçoise Filet de poisson meunière, citron	Couscous (merguez, poulet, boulettes)	Dos de loup sauce vierge Nuggets de poulet
Riz Gratin de chou fleur	Tagliatelles Haricots verts extra fins	Semoule Légumes couscous	Frites Carottes vichy
Assortiment de fromages & laitages	Assortiment de fromages & laitages	Assortiment de fromages & laitages	Assortiment de fromages & laitages
B10 Gaufre & coulis de chocolat Salade de fruits frais Pêche au sirop B10 Fruit frais Liégeois	B10 Gâteau au chocolat Salade de fruits frais Carpaccio d'ananas B10 Fruit frais Crème dessert pistache	B10 Quatre Quart du désert Salade d'agrumes à la menthe Pomme au four & miel B10 Fruit frais Fromage blanc, coulis de fruits rouges	B10 Gâteau aux poires Salade de fruits frais Compote de pomme B10 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 12 au 16 Février 2024



LUNDI	MARDI	JEUDI REPAS GREC	VENDREDI
Friand au fromage Mousse de canard Salade verte Salade composée Salade de pommes de terre	Pizza Saucisson à l'ail Salade verte Salade César Salade de pâtes	Mini bruschetta Maquereau au vin blanc Salade verte Poivrons grillés Salade de riz	Pissaladière Rosette, cornichons Salade verte Salade du Chef Taboulé
Bolognaise de bœuf Filet de daurade à la provençale	Blanquette de veau Filet de poisson pané, citron	Moussaka Brochette de dinde	Filet de morue à la Portugaise Cordon bleu
Penne Poêlée de légumes	Riz Brocolis vapeur	Pommes de terre rôties au four Gratin de potiron	Purée de patate douce Endives braisées
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 Mousse framboise	Cake au citron Salade de fruits frais Pruneaux au sirop Fruit frais Entremets à la vanille	Tarte aux pommes Salade de fruits frais Poire au vin Fruit frais Faisselle, miel	Flan pâtissier Salade de fruits frais Pomme au four & miel 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 19 au 23 Février 2024



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Quiche lorraine Œuf dur mayonnaise Salade verte Carottes râpées Salade de pois chiches	Pissaladière Mortadelle Salade verte Pomelos Salade de riz	Pizza Saucisson sec, cornichons Salade verte Cœurs de palmiers en salade Salade de pâtes	Assortiment d'hors d'œuvre
Cappelletti au fromage Pavé de merlu sauce beurre citronné	Paupiette de veau aux olives Rôti de porc au jus	Cuisse de canette à l'orange Calamars à la romaine, sauce tartare	Filet de colin sauce safrané Omelette aux fines herbes
Pâtes Carottes persillées	Purée de pommes de terre Poêlée de légumes oubliés	Riz pilaf Poêlée forestière	Pommes vapeur Haricots verts extra fins
Assortiment de fromages & laitages	Assortiment de fromages & laitages	Assortiment de fromages & laitages	Assortiment de fromages & laitages
Beignet Salade de fruits frais Compote de pomme Fruit frais Crème renversée	Cake au chocolat Salade de fruits frais Pomme au four Fruit frais Yaourt aux fruits	Quatre Quart au caramel Salade de fruits frais Banane, coulis de chocolat Fruit frais Ile flottante	Assortiment de desserts

Viande Bovine Française



Fabrication maison



Label Rouge



Produit local



Agriculture Biologique



Du pain est servi à tous les repas