



# Menus Lycée Rainier III

Semaine du 11 au 15 Mars 2024



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Friand au fromage Jambon beurre Salade verte Poireaux vinaigrette Salade de boulgour	Pizza Rosette Salade verte Salade César Salade de riz	Pissaladière Pâté de campagne Salade verte Asperges en salade Taboulé	Tarte au fromage Assiette de jambon cru Salade verte Carottes râpées Salade de pommes de terre
Raviolis de bœuf sauce tomate Filet de maquereau sauce moutarde	Duo chipolatas & merguez Filet de poisson au four	Filet de lieu sauce oseille Escalope cordon bleu	Filet de poisson meunière, citron Rôti de veau aux olives
Pommes de terre rôties au four Petits pois carottes cuisinés	/ Chou fleur béchamel	Riz Gratin de potiron	Gnocchis Brocolis vapeur
Assortiment de fromages & laitages 	Assortiment de fromages & laitages 	Assortiment de fromages & laitages 	Assortiment de fromages & laitages 
Eclair au chocolat Salade de fruits frais Compote de pomme Fruit frais Yaourt aux fruits	Gâteau au yaourt Salade de fruits frais Compote pomme/banane Fruit frais Faisselle au miel	Tarte au citron meringuée Salade de fruits frais Pomme au four Fruit frais Entremets au chocolat	Flan pâtissier Salade de fruits frais Pêche au sirop Fruit frais Ile flottante

Viande Bovine Française



Label Rouge



Agriculture Biologique



Fabrication maison



Produit local



Du pain est servi à tous les repas



# Menus Lycée Rainier III

Semaine du 18 au 22 Mars 2024



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Petit grillé saucisson sec, cornichons Salade verte Céleri rémoulade Salade de pois chiches	Quiche lorraine Mousse de canard Salade verte Salade Lyonnaise Pommes de terre en salade	Bruschetta Jambon beurre Salade verte Salade composée Salade de riz	Pizza au fromage Œuf dur mayonnaise Salade verte Salade du Chef Salade de pâtes au surimi
Boulettes de bœuf   au curry File de daurade au fenouil	Navarin d'agneau printanier Bouchée à la reine	Poulet basquaise Jambon au miel	Truite aux amandes Nuggets de volaille
Semoule Carottes braisées	Riz Epinards au jus	Penne Poêlée de légumes	Pommes sautées 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 Fromage blanc, crème de marron	Gâteau aux poires Salade de fruits frais Compote de pomme Fruit frais Ile Flottante	Tarte aux fruits Salade de fruits frais Salade d'orange à la cannelle Fruit frais Mousse à la framboise	Chou vanille, coulis de chocolat Salade de fruits frais Abricots au sirop Fruit frais Gâteau de semoule

Viande Bovine Française



Label Rouge



Agriculture Biologique



Fabrication maison



Produit local



Du pain est servi à tous les repas



# Menus Lycée Rainier III

Semaine du 25 au 29 Mars 2024



LUNDI	MARDI	JEUDI REPAS TEX MEX	VENDREDI SAINT
Toast de chèvre Pâté forestier Salade verte Endives aux noix Taboulé	Pizza au fromage Jambon beurre Salade verte Salade coleslaw Salade de riz exotique	<b>Quiche Mexicaine</b> Rosette, cornichons Salade verte <b>Guacamole</b> <b>Salade Mexicaine</b>	Pissaladière Sardines, citron Salade verte Salade de champignons Salade de blé
Colombo de volaille Calamars à la romaine, sauce tartare	Hachis Parmentier de bœuf Pavé de merlu sauce crue	<b>Fajitas au poulet</b> <b>Travers de porc marinés</b>	Aïoli Omelette au fromage
Farfalles Barigoule de légumes	Purée de pommes de terre Mélange de légumes (duo de carottes, haricots plats)	Riz Brocolis vapeur	/ Légumes aïoli
Assortiment de fromages & laitages 	Assortiment de fromages & laitages 	Assortiment de fromages & laitages 	Assortiment de fromages & laitages 
Muffin Salade de fruits frais Compote de pomme Fruit frais Ile Flottante	Moëlleux au chocolat Salade de fruits frais Pomme au four Fruit frais Yaourt aux fruits	<b>Brownies, crème anglaise</b> Salade de fruits frais Carpaccio d'ananas à la vanille Fruit frais <b>Flan à la Mexicaine</b>	Tarte aux pommes Salade de fruits frais Pruneaux au vin Fruit frais Mousse au chocolat

Viande Bovine Française



Fabrication maison



Label Rouge



Produit local



Agriculture Biologique



Du pain est servi à tous les repas