



# Menus Lycée Rainier III

Semaine du 10 au 13 Septembre 2024



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
	Pizza au fromage Rosette, cornichons Salade verte Melon Charentais Taboulé	Pissaladière Mortadelle Salade verte Salade composée Salade de pâtes	Quiche lorraine Sardines, citron Salade verte Cœurs de palmier en salade Salade de pommes de terre
	Bolognaise de bœuf Filet de poisson sauce vierge	Rôti de porc au jus Filet de colin sauce au beurre blanc	Escalope de volaille sauce champignons Filet de poisson pané, citron
	Spaghettis Poêlée de légumes frais	Frites Ratatouille fraîche	Riz pilaf Haricots verts extra fins
	Assortiment de fromages & laitages	Assortiment de fromages & laitages	Assortiment de fromages & laitages
	Gâteau au chocolat Salade de fruits frais Pastèque Fruit frais Ile flottante	Tarte aux pommes Salade de fruits frais Carpaccio d'ananas à la vanille Fruit frais Crème dessert à la vanille	Cake au citron Salade de fruits frais Pomme au four Fruit frais Liégeois au chocolat

Viande Bovine Française   
 Fabrication maison

Label Rouge   
 Produit local

Agriculture Biologique   
 Du pair est servi à tous les repas



# Menus Lycée Rainier III

Semaine du 16 au 20 Septembre 2024



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Pizza Pâté de campagne Bio Salade verte Tomate, maïs Salade de quinoa façon taboulé	Toast de chèvre Jambon beurre Bio Salade verte Poivrons grillés Pois chiches aux échalotes	Friand au fromage Oeuf dur mayonnaise Bio Salade verte Carottes rapées Salade de riz	Cake aux olives Saucisson sec, cornichons, beurre Bio Salade verte Melon Charentais Salade de boulghour
Raviolis de bœuf sauce tomate Pintade rôtie	Paupiette de veau aux olives Calamars à la romaine sauce tartare	Omelette au fromage Emincé de porc au caramel	Pêche du jour à l'oseille Beignets de poulet
/ Printanière de légumes	Purée de pommes de terre Jeunes carottes confites	Semoule Panaché haricots verts / haricots beurre	Riz Courgettes fraîches sautées au basilic
Assortiment de fromages & laitages	Assortiment de fromages & laitages	Assortiment de fromages & laitages	Assortiment de fromages & laitages
Eclair au chocolat Bio Salade de fruits frais Compote de pomme Bio Fruit frais Fromage blanc & crème de marron	Quatre Quart aux pépites de chocolat Bio Salade de fruits frais Pomme au four au miel Bio Fruit frais Gâteau de riz	Roulé à la confiture Bio Salade de fruits frais Compote tous fruits Bio Fruit frais Ile Flottante	Flan pâtissier Bio Salade de fruits frais Pastèque Bio Fruit frais Crème caramel

Viande Bovine Française   
 Fabrication maison

Label Rouge   
 Produit local

Agriculture Biologique   
 Du pair est servi à tous les repas



# Menus Lycée Rainier III

Semaine du 23 au 27 Septembre 2024



## LUNDI

Grillé au fromage   
 Jambon, beurre  
**BIO** Salade verte   
 Betteraves, féta  
 Salade de pâtes

Poulet basquaise   
 Filet de colin sauce safranée

Riz **BIO**  
**BIO** Epinards branche béchamel

Assortiment de fromages & laitages  
**BIO**

Donuts  
**BIO** Salade de fruits frais   
 Pomme au four   
**BIO** Fruit frais   
 Ile flottante

## MARDI

Mini Bruschetta   
 Pâté en croûte  
**BIO** Salade verte   
 Salade César   
 Salade de blé

Rôti de veau en sauce   
 Chicken Wings

Gratin dauphinois   
 Brocolis

Assortiment de fromages & laitages  
**BIO**

Gâteau marbré   
**BIO** Salade de fruits frais   
 Banane, chocolat, amandes grillées   
**BIO** Fruit frais   
 Fromage blanc & miel

## JEUDI REPAS ITALIEN

Pizza   
 Melon, jambon cru  
**BIO** Salade verte   
 Tomate, mozzarella   
 Salade piémontaise

Lasagnes de bœuf   
 Escalope de porc panée

Mélange de légumes  
 (haricots plats, duo de carottes)

Assortiment de fromages & laitages  
**BIO**

Tiramisu   
**BIO** Salade de fruits frais   
 Compote de pomme  
**BIO** Fruit frais   
 Panna cotta au coulis de fruits rouges

## VENDREDI

Pissaladière   
 Mortadelle  
**BIO** Salade verte   
 Pomelos  
 Salade de riz

Aïoli  
 Cordon bleu

Légumes aïoli

Assortiment de fromages & laitages  
**BIO**

Mini chou vanille, coulis de chocolat  
**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 pair **BIO** est servi à tous les repas