



# Menus Lycée Rainier III

Semaine du 30 Septembre au 04 Octobre 2024



LUNDI	MARDI	JEUDI REPAS NORMAND	VENDREDI
Friand au fromage Rosette, beurre, cornichons Salade verte Salade composée Taboulé	Pissaladière Saucisson à l'ail Salade verte Salade composée Salade de riz	Tartine Normande Jambon beurre Salade verte Salade Cauchoise Quinoa composé	Pizza Pâté en croûte Salade verte Salade composée Salade de pommes de terre
Sauté de veau Marengo Filet de poisson meunière, citron	Pavé de merlu sauce aux agrumes Saucisse fumée	Cocotte de poulet au cidre Filet de poisson à la normande	Filet de colin sauce vierge Boulettes de bœuf à la niçoise
Farfalles, emmental râpé Chou fleur en gratin	Purée de patate douce Haricots verts extra fins	Riz Julienne de légumes sautés	Semoule Carottes confites aux oignons
Assortiment de fromages & laitages	Assortiment de fromages & laitages	Assortiment de fromages & laitages	Assortiment de fromages & laitages
Gaufre sauce chocolat Salade de fruits frais Compote pomme/fraise Fruit frais Entremets vanille	Cake au zeste de citron Salade de fruits frais Pomme au four Fruit frais Yaourt arôme	Tarte Normande aux pommes Salade de fruits frais Carpaccio d'ananas Fruit frais Crème au chocolat	Flan pâtissier Salade de fruits frais Compote de pomme 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 07 au 11 Octobre 2024



LUNDI	MARDI	JEUDI REPAS PROVENCAL	VENDREDI
Croisillon à l'emmental Œuf dur mayonnaise Salade verte Salade composée Salade de riz	Pizza Rosette, cornichons Salade verte Salade composée Salade de boulgour	Pissaladière Jambon cru Salade verte Tomate antiboise Salade de pâtes	Toast de chèvre Pâté de campagne Salade verte Salade composée Taboulé
Capelettis au jambon Filet de poisson frais	Sauté de volaille asiatique Omelette aux fines herbes	Daube provençale Calamars à la romaine sauce tartare	Koulibiac de saumon Nuggets de volaille
/ Epinards au jus	Nouilles chinoises aux légumes Courgettes fraîches sautées	Polenta Poêlée de légumes oubliés	Pommes rissolées Brocolis vapeur
Assortiment de fromages & laitages	Assortiment de fromages & laitages	Assortiment de fromages & laitages	Assortiment de fromages & laitages
Donuts Salade de fruits frais Compote pomme/banane Fruit frais Crème praliné	Möelleux au chocolat 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 Fromage blanc, crème de marron	Eclair au chocolat Salade de fruits frais Pomme au four & miel Fruit frais Mousse au chocolat

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 14 au 18 Octobre 2024



LUNDI	MARDI	JEUDI REPAS GREC	VENDREDI
Grillé au fromage Jambon beurre Salade verte Salade composée Salade de pommes de terre	Pissaladière Assiette de charcuterie Salade verte Salade composée Taboulé	Pizza Sardines, citron Salade verte Salade grecque Haricots blancs à la tomate	Quiche lorraine Saucisson sec, cornichons Salade verte Salade composée Salade de pâtes
Paupiette de veau forestière Pavé de merlu sauce beurre citronné	 Rôti de bœuf sauce au poivre Cordon bleu	Gyros Moussaka	Cari de poisson Jambon rôti au miel
Tortis Gratin de potiron	Purée de pommes de terre Ratatouille fraîche	Frites Légumes sautés	Riz 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 Banane au chocolat Fruit frais Fromage blanc, miel	4/4 au caramel Salade de fruits frais Compote pomme/banane Fruit frais Crème à la vanille	Mosaïko Salade de fruits frais Pomme au four Fruit frais Panna cotta, coulis de fruits rouges	Mini chou vanille, coulis de chocolat Salade de fruits frais Compote pomme/fraise 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 21 au 22 Octobre 2024



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
<p>Pizza </p> <p>Pâté de campagne </p> <p>Salade verte </p> <p>Salade composée </p> <p>Taboulé </p> <p></p>	<p>Assortiment d'hors d'œuvres</p> <p> </p>		
<p>Sauce carbonara </p> <p>Filet de colin sauce indonésienne </p>	<p> <b>Hamburger de bœuf</b> </p> <p>Filet de poisson pané, citron </p>	<p>VACANCES DE LA TOUSSAINT</p>	<p>VACANCES DE LA TOUSSAINT</p>
<p>Penne </p> <p>Poêlée campagnarde </p>	<p><b>Potatoes</b></p> <p>Carottes persillées</p>		
<p>Assortiment de fromages &amp; laitages</p> <p></p>	<p>Assortiment de fromages &amp; laitages</p> <p> </p>		
<p> Beignet au chocolat </p> <p>Salade de fruits frais </p> <p>Compote de pomme</p> <p> Fruit frais </p> <p>Liégeois à la vanille</p>	<p>Assortiment de desserts</p> <p> </p>		

Viande Bovine Française

Fabrication maison

Label Rouge

Produit local

Agriculture Biologique

Du pain est servi à tous les repas