



# Menus Lycée Rainier III

Semaine du 04 au 08 novembre 2024



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Quiche lorraine Rosette Salade verte Salade composée Salade de quinoa	Pizza Mousse de canard Salade verte Salade composée Salade de pâtes	Bruschetta Jambon beurre Salade verte Salade composée Salade de riz	Grillé au fromage Sardines, citron Salade verte Salade composée Taboulé
Bolognaise de bœuf Filet de merlu sauce vierge	Blanquette de veau Nuggets de volaille	Travers de porc sauce barbecue Filet de poisson meunière, citron	Aïoli Omelette au fromage
Spaghettis, emmental râpé Haricots verts extra fins	Riz Brocolis vapeur	Frites Epinards branche béchamel	/ Légumes aïoli
Assortiment de fromages & laitages	Assortiment de fromages & laitages	Assortiment de fromages & laitages	Assortiment de fromages & laitages
Mini chou vanille, coulis de chocolat Salade de fruits frais Segments de pomelos Fruit frais Crème caramel	Gâteau aux pommes Salade de fruits frais Banane, coulis de chocolat Fruit frais Liégeois à la vanille	4/4 au citron Salade de fruits frais Pomme au four & au miel Fruit frais Mousse au chocolat	Eclair au chocolat Salade de fruits frais Compote de pomme 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 11 au 15 novembre 2024



LUNDI	MARDI	JEUDI REPAS MONEGASQUE	VENREDI
Friand au fromage Pâte de campagne au poivre vert Salade verte Salade composée Pois chiches en salade	Toast de chèvre Mortadelle Salade verte Salade composée Salade de riz	Pissaladière Monégasque Jambon cru Salade verte Salade composée Tomate Monégasque	Pizza Œuf dur mimosa Salade verte Salade composée Salade de pâtes
Boudin noir aux oignons  Poulet rôti	Colombo de porc à l'ananas  Nuggets de poisson, citron	Trilogie de pâtes farcies & leurs sauces  Filet de morue à la Monégasque	Chili con carne  Filet de colin sauce beurre blanc
Purée de pommes de terre  Tian provençal	Semoule  Mélange de légumes (haricots plats, duo de carottes)	/  Poêlée de légumes frais	Riz  Gratin de courgettes
Assortiment de fromages & laitages	Assortiment de fromages & laitages	Assortiment de fromages & laitages	Assortiment de fromages & laitages
Donuts Salade de fruits frais Carpaccio d'ananas à la vanille Fruit frais Flan chocolat	Gâteau au chocolat Salade de fruits frais Pomme au four Fruit frais Ile flottante	Tarte au citron meringuée Salade de fruits frais Compote pomme/banane Fruit frais Panna cotta aux fruits rouges	Muffin Salade de fruits frais Compote pomme/fraise Fruit frais Yaourt aux fruits



Fabrication maison



Produit local



Du pain est servi à tous les repas



# Menus Lycée Rainier III

Semaine du 18 au 22 novembre 2024



LUNDI	MARDI	JEUDI REPAS LYONNAIS	VENDREDI
Pizza Saucisson sec, cornichons Salade verte Salade composée Salade piémontaise		Roulé à la saucisse Rillettes Bio Salade verte Salade Lyonnaise Salade de pâtes	Quiche lorraine Jambon beurre Salade verte Bio Salade composée Taboulé
Rôti de porc sauce Dijonnaise Boulettes de bœuf Sauce tomate	FETE NATIONALE	Fricassée de poulet sauce chasseur Quenelles béchamel	Filet de poisson frais Cordon bleu
Tortis, emmental râpé Carottes braisées		Riz Gratin de blettes	Pommes de terre rôties au four Bio Poêlée campagnarde
Assortiment de fromages & laitages Bio		Assortiment de fromages & laitages Bio	Assortiment de fromages & laitages Bio
Bio Flan pâtissier Bio Salade de fruits frais Compote de pomme Bio Fruit frais Mousse au chocolat		Gâteau Lyonnais Bio Salade de fruits frais Poire au vin & aux épices Bio Fruit frais Crème pralinée	Bio Gaufre Bio Salade de fruits frais Bio Pomme au four Bio Fruit frais Fromage blanc, coulis de myrtilles

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 25 au 29 novembre 2024



LUNDI	MARDI	JEUDI REPAS ANTILLAIS	VENDREDI
<p>Pissaladière </p> <p>Œuf mimosa </p> <p>Salade verte </p> <p>Salade composée </p> <p>Salade de pommes de terre </p> <p><b>BIO</b></p>	<p>Pizza </p> <p>Rosette, cornichons </p> <p>Salade verte </p> <p>Salade composée </p> <p>Salade de riz </p> <p><b>BIO</b></p>	<p>Accras de morue</p> <p>Mortadelle</p> <p>Salade verte </p> <p>Salade Créôle (ananas, surimi, pamplemousse, avocat) </p> <p>Pommes de terre, betteraves, carottes &amp; œuf dur </p> <p><b>BIO</b></p>	<p>Croque monsieur</p> <p>Saucisson à l'ail </p> <p>Salade verte </p> <p>Salade composée </p> <p>Salade de boulgour </p> <p><b>BIO</b></p>
<p>Paupiette de veau aux olives </p> <p>Escalope de volaille sauce forestière </p>	<p>Rôti de bœuf </p> <p>Calamars à la romaine, sauce tartare</p>	<p>Rougail de saucisses </p> <p>Filet de colin à l'Antillaise</p>	<p>Brandade de poisson </p> <p>Chicken Wings</p>
<p>Farfalles, emmental râpé</p> <p>Mousse de potiron </p> <p><b>BIO</b></p>	<p>Pommes rissolées</p> <p>Poêlée forestière</p>	<p>Riz créôle</p> <p>Poêlée de légumes Antillaise</p>	<p>Purée de pommes de terre</p> <p>Chou fleur béchamel </p>
<p>Assortiment de fromages &amp; laitages</p> <p><b>BIO</b></p>	<p>Assortiment de fromages &amp; laitages</p> <p><b>BIO</b></p>	<p>Assortiment de fromages &amp; laitages</p> <p><b>BIO</b></p>	<p>Assortiment de fromages &amp; laitages</p> <p><b>BIO</b></p>
<p>Tarte aux pommes </p> <p>Salade de fruits frais </p> <p>Compote pomme/banane</p> <p>Fruit frais </p> <p>Ile flottante</p> <p><b>BIO</b></p>	<p>Gâteau marbré </p> <p>Salade de fruits frais </p> <p>Pruneaux au sirop</p> <p>Fruit frais </p> <p>Yaourt aux fruits</p> <p><b>BIO</b></p>	<p>Tarte à la noix de coco </p> <p>Salade de fruits exotique</p> <p>Pomme au four </p> <p>Fruit frais </p> <p>Crème dessert créôle </p> <p><b>BIO</b></p>	<p>Beignet </p> <p>Salade de fruits frais </p> <p>Compote de pomme</p> <p>Fruit frais </p> <p>Flan vanille nappé caramel</p> <p><b>BIO</b></p>

Viande Bovine Française   
Fabrication maison

Label Rouge   
Produit local

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