



Menus Lycée Rainier III

Semaine du 02 au 06 Décembre 2024



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
Feuilleté au fromage Pâté de campagne Salade verte Salade du chef Taboulé	Pizza Jambon beurre Salade verte Salade composée Salade de pâtes	Pissaladière Rosette, cornichons Salade verte Cœurs d'artichaut en salade Pois chiches aux oignons	Petit grillé Rillettes Salade verte Salade de champignons Salade de riz
Raviolis de bœuf, sauce tomate Filet de maquereau sauce moutarde	Colombo de porc Filet de poisson meunière, citron	Truite aux amandes Paupiette de veau aux olives	Filet de colin Saucisse de toulouse
Tortis Poêlée de légumes	Riz basmati Chou fleur béchamel	Purée de pommes de terre Petits pois carottes cuisinés	Frites Lentilles Haricots vets extra fins
Assortiment de fromages & laitages 	Assortiment de fromages & laitages 	Assortiment de fromages & laitages 	Assortiment de fromages & laitages
Chou sauce chocolat Salade de fruits frais Compote de pomme Fruit frais Liégeois à la vanille	Gâteau au yaourt Salade de fruits frais Carpaccio d'ananas Fruit frais Flan au chocolat	Eclair au chocolat Salade de fruits frais Pomme au four Fruit frais Crème dessert	Beignet au chocolat Salade de fruits frais Pruneaux au sirop Fruit frais Gâteau de semoule

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 11 au 15 Décembre 2024



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
	Pissaladière Œuf dur mayonnaise BIO Salade verte Endives, jambon & noix Taboulé	Pizza Jambon sec BIO Salade verte Carottes râpées Salade de blé composé	Mini Bruschetta Pâté en croûte BIO Salade verte Salade chou chou Salade de pommes de terre
FERIE	Rôti de porc au jus Fish & Chips	Bolognaise de bœuf Pavé de merlu sauce citron	Filet de cabillaud sauce safranée Quenelles nature sauce aurore
	Gnocchis BIO Gratin de potiron	Spaghettis Poêlée campagnarde	Riz Fondue de poireaux
	Assortiment de fromages & laitages BIO	Assortiment de fromages & laitages BIO	Assortiment de fromages & laitages BIO
	BIO Cake au citron Salade de fruits frais Pomme au four BIO Fruit frais Ile flottante	BIO Tarte aux pommes Salade de fruits frais Banane, coulis de chocolat BIO Fruit frais Panna cotta aux fruits rouges	BIO Flan pâtissier Salade de fruits frais Compote de pomme BIO Fruit frais Yaourt aux fruits

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 16 au 20 Décembre 2024



LUNDI	MARDI	JEUDI REPAS DE NOEL	VENDREDI
Pizza au fromage Duo de saucissons Salade verte Salade Lyonnaise Salade de pâtes	Quiche lorraine Pâté forestier Salade verte Betteraves Salade de riz	Feuilleté Noix de fruit mer Mousse de canard/chutney maison Gravelax saumon/chantilly acidulée Tomate/mozza/pesto maison	Assortiment d'hors d'œuvre
Escalope viennoise Filet de colin en papillote	 Filet de lieu sauce normande Boulettes de bœuf sauce tomate	Sauté de volaille aux cèpes Filet de loup de mer	Filet de poisson sauce crue Nuggets de volaille
Purée de pommes de terre Julienne de légumes sautés	Semoule Fenouil à l'orange	Pommes duchesse Fagots haricots verts/courgette Poêlée de légumes aux marrons	Riz Endives braisées
Assortiment de fromages & laitages	Assortiment de fromages & laitages	Assortiment de fromages & laitages	Assortiment de fromages & laitages
Donuts Salade de fruits frais Poire belle hélène Fruit frais Ile flottante	Gâteau au yaourt & pommes Salade de fruits frais Compote de pomme Fruit frais Crème caramel	Bûche de Noël ou Rose de Pommes Salade kiwi/mangue Clémentine Corse Chocolat de Noël Mousse au chocolat blanc	Assortiment de desserts

Viande Bovine Française

Fabrication maison

Label Rouge

Produit local

Agriculture Biologique

Du pain est servi à tous les repas