



Menus Lycée Rainier III

Semaine du 06 au 10 Janvier 2025



LUNDI



Friand au fromage
Mortadelle
Salade verte
Salade du chef
Salade de riz



Cordon bleu

Filet de maquereau à la moutarde



Frites

Poêlée de légumes

Assortiment de fromages & laitages



Galette des Rois / Brioche des Rois



Salade de fruits frais



Compote de pomme



Fruit frais



Fromage blanc, crème de marron

Viande Bovine Française



Fabrication maison



MARDI

Pizza au fromage
Jambon, beurre
Salade verte
Macédoine de légumes
Salade de pâtes



Escalope de porc sauce charcutière



Filet de poisson meunière, citron



Gnocchis

Chou fleur béchamel



Assortiment de fromages & laitages



Tarte aux pommes



Salade de fruits frais



Carpaccio d'ananas à la vanille



Fruit frais



Ile Flottante

Label Rouge



Produit local



JEUDI

Petit grillé
Rosette, cornichons
Salade verte
Cœurs d'artichaut
Lentilles en salade



Poulet rôti



Lasagnes de bœuf



Pâtes



Panaché d'haricots

Assortiment de fromages & laitages



Gâteau au chocolat



Salade de fruits frais



Banane, crème anglaise



Fruit frais



Gâteau de semoule

Agriculture
Biologique



Du pain BIO est servi à tous les repas

VENDREDI

Pissaladière
Mousse de canard
Salade verte
Salade composée
Taboulé



Filet de daurade sauce provençale



Escalope viennoise

Riz madras



Carottes vichy



Assortiment de fromages & laitages



Flan pâtissier



Salade de fruits frais



Pomme au four & au miel



Fruit frais



Crème dessert chocolat

Poissons issus de pêche
ou d'élevage responsables



Origine France





Menus Lycée Rainier III

Semaine du 13 au 17 Janvier 2025

SEMAINE DU GOUT MONEGASQUE (LE CHOU ROUGE & LA GRENADE)



LUNDI	MARDI	JEUDI JOURNEE DU GOUT MONEGASQUE	VENDREDI
Wrap Jambon, beurre Salade verte Poireaux vinaigrette Salade de quinoa	Pissaladière Rosette, cornichons Salade verte Salade Club Salade de riz	Toast de chèvre au miel Assiette de jambon cru Salade verte Crème de chou rouge Salade pomolo, grenade et avocat	Pizza Paté de foie Salade verte Salade du Chef Pois chiches en salade
Filet cabillaud sauce vierge Bolognaise de bœuf	Tajine d'agneau Filet de poisson pané, citron	Filet de colin sauce beurre mandarine grenade Colombo de porc	Filet de merlu beurre blanc Nuggets de volaille
Penne Chou vert braisé	Semoule Légumes tajine	Riz basmati Gratin de topinambour	Pommes de terre rôties au four Purée de potiron
Assortiment de fromages & laitages 	Assortiment de fromages & laitages 	Assortiment de fromages & laitages 	Assortiment de fromages & laitages
Eclair au chocolat Salade de fruits frais Compote pomme/banane Fruit frais Ile Flottante	Cake au citron Salade de fruits frais Poire au vin Fruit frais Entremets à la vanille	Génoise à la confiture Salade de fruits frais au jus de grenade Pomme au four Fruit frais Faisselle	Gateau aux pommes Salade de fruits frais Compote de pomme Fruit frais Liegeois chocolat

Viande Bovine Française

Fabrication maison

Label Rouge

Produit local

Agriculture Biologique

Du pain est servi à tous les repas

Poissons issus de pêche ou d'élevage responsables

Origine France



Menus Lycée Rainier III

Semaine du 20 au 24 Janvier 2025



LUNDI	MARDI	JEUDI REPAS MONTAGNARD	VENREDI
Quiche Rosette, cornichons Bio Salade verte Céleri rémoulade Boulgour en salade	Mini Bruschetta Mortadelle Bio Salade verte Betteraves aux pommes Taboulé	Tarte aux poireaux Assiette de charcuterie Bio Salade verte Salade Montagnarde Lentilles aux oignons	Pissaladière Pâté en croûte Bio Salade verte Salade Lyonnaise Salade de pâtes
Dos de loup sauce vierge Raviolis de bœuf	Calamars à la romaine, sauce tartare Jambon braisé au miel	 Saucisse Diot Truite en papillote	 Aïoli Boulettes de bœuf sauce tomate
Pâtes Purée de carottes	Riz Haricots verts extra fins	Pomme rosti Poêlée forestière	Semoule Légumes aïoli
Assortiment de fromages & laitages 	Assortiment de fromages & laitages 	Assortiment de fromages & laitages 	Assortiment de fromages & laitages
Donuts Bio Salade de fruits frais Compote pomme/framboise Bio Fruit frais Liégeois à la vanille	Cake au chocolat Bio Salade de fruits frais Pomme au four Bio Fruit frais Panna Cotta	Gâteau de Savoie Bio Salade de fruits frais Pruneaux au sirop Bio Fruit frais Coupe Mont Blanc	Tarte au citron meringuée Bio Salade de fruits frais Carpaccio d'ananas Bio Fruit frais Ile Flottante

Viande Bovine Française

Fabrication maison

Label Rouge

Produit local

Agriculture Biologique

Du pain est servi à tous les repas

Poissons issus de pêche ou d'élevage responsables

Origine France



Menus Lycée Rainier III

Semaine du 27 Janvier au 31 Janvier 2025



LUNDI	MARDI	JEUDI NOUVEL AN CHINOIS	VENDREDI
	Pissaladière Pâté de campagne Salade verte Salade composée Pois chiches aux échalotes	Nems Salade chinoise Salade verte Carottes râpées Salade de quinoa	Quiche lorraine Saucisson sec, cornichons Salade verte Salade chou chou Taboulé
FERIE	Gigot d'agneau Filet de merlu citron	Porc au caramel Beignets de poisson, tayaki	Filet de cabillaud sauce crème estragon Cordon bleu
	Lentilles cuisinées Poêlée campagnarde	Nouilles chinoises Wock légumes pakchoy	Purée de patate douce Brocolis vapeur
	Assortiment de fromages & laitages 	Assortiment de fromages & laitages 	Assortiment de fromages & laitages
	Quatre Quart au caramel Salade de fruits frais Compote de pomme Fruit frais Fromage blanc, confiture	Boule de coco chinoise Salade de fruits frais Banane au chocolat Fruit frais Litchi	Eclair au chocolat Salade de fruits frais Compote pomme/banane Fruit frais Mousse au chocolat

Viande Bovine Française

Fabrication maison

Label Rouge

Produit local

Agriculture Biologique

Du pain est servi à tous les repas

Poissons issus de pêche ou d'élevage responsables

Origine France