



# Menus Lycée Rainier III

Semaine du 03 au 07 Mars 2025



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Quiche loraine Jambon beurre Salade verte Poireaux vinaigrette Salade de boulgour	Pizza Rosette Salade verte Salade César Salade de riz	Pissaladière Pâté de campagne Salade verte Asperges en salade Taboulé	Tarte au fromage Assiette de jambon cru Salade verte Carottes râpées Salade de pommes de terre
Boulettes de bœuf sauce curry Filet de merlu sauce moutarde	Duo chipolatas & merguez Filet de poisson au four	Filet de lieu sauce oseille Escalope cordon bleu	Filet de poisson meunière, citron Rôti de porc aux forestiere
Farfalle Petits pois carottes cuisinés	semoule bio aux épices Chou fleur béchamel	Riz Gratin de potiron	Gnocchis Brocolis vapeur
Assortiment de fromages & laitages 	Assortiment de fromages & laitages 	Assortiment de fromages & laitages 	Assortiment de fromages & laitages 
Eclair au chocolat Salade de fruits frais Compote de pomme Fruit frais Yaourt aux fruits	Gâteau au yaourt Salade de fruits frais Compote pomme/banane Fruit frais Faisselle au miel	Tarte au citron meringuée Salade de fruits frais Pomme au four Fruit frais Entremets au chocolat	Flan pâtissier Salade de fruits frais Pêche au sirop 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 10 au 14 Mars 2025



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Croisillon saucisson sec, cornichons Salade verte Céleri rémoulade Salade de pois chiches	Quiche lorraine Mousse de canard Salade verte Salade Lyonnaise Pommes de terre en salade	Feuilleté fromage Jambon beurre Salade verte Salade composée Salade de riz	Pizza au fromage Œuf dur mayonnaise Salade verte Salade du Chef Salade de pâtes au surimi
Paupiette de veau aux champignons File de daurade au fenouil	Navarin d'agneau printanier Nuggets poisson	Poulet basquaise Jambon au miel	Truite aux amandes Nuggets de volaille
Purée pommes de terre Carottes braisées	Riz Epinards au jus	Penne Poêlée de légumes	Pommes sautées 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 Pomme au four Fruit frais Fromage blanc, crème de marron	Gâteau aux poires 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 Mousse à la framboise	Chou vanille, coulis de chocolat Salade de fruits frais Abricots au sirop Fruit frais Gâteau de semoule

Viande Bovine Française



Label Rouge



Produit local



Agriculture Biologique



Du pain est servi à tous les repas



# Menus Lycée Rainier III

Semaine du 17 au 21 Mars 2025



LUNDI	MARDI	JEUDI REPAS TEX MEX	VENDREDI
Toast de chèvre Pâté forestier Bio Salade verte Endives aux noix Taboulé	Pizza au fromage Jambon beurre Bio Salade verte Salade coleslaw Salade de riz exotique	Quiche Mexicaine Rosette, cornichons Bio Salade verte Guacamole Salade Mexicaine	Pissaladière Sardines, citron Bio Salade verte Salade de champignons Salade de blé
Colombo de volaille Calamars à la romaine, sauce tartare	Hachis Parmentier de bœuf Pavé de merlu sauce crue	Fajitas au poulet Travers de porc marinés	Aïoli Omelette au fromage
Penne Barigoule de légumes	Purée de pommes de terre Mélange de légumes (duo de carottes, haricots plats)	Riz Brocolis vapeur	/ Légumes aïoli
Assortiment de fromages & laitages 	Assortiment de fromages & laitages 	Assortiment de fromages & laitages 	Assortiment de fromages & laitages 
Bio Muffin Bio Salade de fruits frais Compote de pomme Bio Fruit frais Ile Flottante	Bio Moelleux au chocolat Bio Salade de fruits frais Pomme au four Bio Fruit frais Yaourt aux fruits	Brownies, crème anglaise Bio Salade de fruits frais Carpaccio d'ananas à la vanille Bio Fruit frais Flan à la Mexicaine	Bio Tarte aux pommes Bio Salade de fruits frais Pruneaux au vin Bio 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 24 au 28 Mars 2025



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Feuilleté au fromage saucisson sec, cornichons BIO Salade verte Céleri rémoulade Salade de pois chiches	Quiche aux poireaux Mousse de canard BIO Salade verte Salade Lyonnaise Pommes de terre en salade	Bruschetta Jambon beurre BIO Salade verte Salade composée Salade de riz	Pizza au fromage Œuf dur mayonnaise BIO Salade verte Salade du Chef Salade de pâtes au surimi
Escalope viennoise File de daurade au fenouil	Sauté de veau Filet merlu beurre blanc	Saucisse diot Brandade de morue	Truite aux amandes Bœuf bourguignon
Frites Haricot plats	Riz Brocolis aux amandes	Purée Poêlée de légumes	Penne Haricots verts extra fins
Assortiment de fromages & laitages	Assortiment de fromages & laitages	Assortiment de fromages & laitages	Assortiment de fromages & laitages
BIO Eclair au chocolat Salade de fruits frais Pomme au four BIO Fruit frais Fromage blanc, crème de marron	BIO Gâteau aux poires Salade de fruits frais Compote de pomme BIO Fruit frais Ile Flottante	Tarte aux fruits BIO Salade de fruits frais Salade d'orange à la cannelle BIO Fruit frais Mousse à la framboise	Chou vanille, coulis de chocolat BIO Salade de fruits frais Abricots au sirop BIO Fruit frais Gâteau de semoule

Viande Bovine Française



Label Rouge



Agriculture Biologique



Fabrication maison



Produit local



Du pain BIO est servi à tous les repas