



# Menus Lycée Rainier III

Semaine du 31 Mars au 4 Avril 2025



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Tarte aux trois fromages Rosette, cornichons Salade verte Céleri rémoulade Taboulé	Pizza Jambon beurre Salade verte Poireaux vinaigrette Salade de pâtes	Croisillon émental Pâté de foie Salade verte Blé au pistou Salade de riz	Quiche lorraine Sardines, citron Salade verte Cœurs de palmiers & tomate Salade de blé
Raviolis de bœuf sauce tomate Filet de merlu sauce vierge	Nuggets de volaille Filet de colin sauce safrané	Emincé de porc au gingembre et miel Filet de cabillaud à l'oseille	Filet de poisson pané, citron Paupiette de veau sauce forestière
Pâtes Epinards branche à la crème	Pommes grenailles Brocolis vapeur	Riz Poêlée de légumes	Purée de pommes de terre Ratatouille
Assortiment de fromages & laitages	Assortiment de fromages & laitages	Assortiment de fromages & laitages	Assortiment de fromages & laitages
Beignet au chocolat Salade de fruits frais Compote de pomme Fruit frais Liégeois à la vanille	Gâteau au chocolat Salade de fruits frais Pêche au sirop Fruit frais Crème dessert	Tarte à la noix de coco Salade de fruits Pomme au four Fruit frais Panna cotta sauce caramel	Muffin aux pépites de chocolat Salade de fruits frais Banane, coulis de chocolat 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 22 au 25 Avril 2025



LUNDI	MARDI	JEUDI REPAS DE PAQUES	VENDREDI
	Friand au fromage Mortadelle Salade verte Segments de pomelos Taboulé	Pissaladière Œuf mimosa Salade verte Salade de Pâques Salade de pâtes	Pizza au fromage Jambon beurre Salade verte Salade composée Pois chiches en salade
LUNDI DE Pâques	Bolognaise de bœuf Filet de merlu sauce beurre citronné	Gigot agneau Filet de poisson frais	Filet cabillaud sauce vierge Cordon bleu
	Penne, emmental râpé Petits pois carottes cuisinés	Pommes noisette Flageolets Haricots verts extra fins	Riz Fenouil braisé
	Assortiment de fromages & laitages	Assortiment de fromages & laitages	Assortiment de fromages & laitages
	Donuts Salade de fruits frais Poire au chocolat Fruit frais Ile Fottante	Nid de Pâques, Chocolat de Pâques Salade de fruits frais Compote de pomme Fruit frais Entremets vanille	Flan pâtissier Salade de fruits frais Pomme au four Fruit frais Crème dessert au caramel

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 28 Avril au 02 Mai 2025



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Croque monsieur Rosette Bio Salade verte Carottes râpées Salade de pâtes	Quiche aux poireaux Saucisson sec, cornichons Bio Salade verte Poivrons grillés Salade de boulgour		Pizza Pâté en croûte Bio Salade verte Salade de pois chiche Salade de riz
Escalope viennoise Quennelles nature sauce aurore	Emincé de dinde forestier Beignet de poisson	FERIE	Filet de poisson au four Poulet rôti
Riz Gratin de potiron	Semoule Carottes confites aux oignons	FETE DU TRAVAIL	Pommes rissolées Courgettes sautées au basilic
Assortiment de fromages & laitages	Assortiment de fromages & laitages		Assortiment de fromages & laitages
Bio Donuts Salade de fruits frais Pomme au four Bio Fruit frais Flan au chocolat	Bio Tarte aux pommes Salade de fruits frais Carpaccio d'ananas à la vanille Bio Fruit frais Fromage blanc, crème de marron		Bio Gateau basque Salade de fruits frais Compote de pomme Bio Fruit frais Riz au lait

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

