



# Menus Lycée Rainier III

Semaine du 05 au 09 Mai 2025



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
Feuilleté au fromage Saucisson sec, cornichons Bio Salade verte Salade composée Concombre au fromage blanc	Pissaladière Jambon beurre Bio Salade verte Supreme de pomelo Salade de pâtes	Pizza Rosette Bio Salade verte Carpaccio de betterave Salade de riz	Quiche lorraine Paté en croûte Bio Salade verte Salade de quinoa et avocat Salade de pâtes
Rôti de porc au jus Omelette à l'emental	Steak haché de bœuf Filet de poisson meunière, citron	Raviolis de bœuf sauce tomate Filet de cabillaud sauce au beurre	Sauté de volaille au curry Filet de loup à l'oseille
Pâtes Bio Brocolis aux amandes	PDT sautées persillade Bio Haricot vert	Purée de topinambour Bio Petit pois carottes	Bio Riz basmati Wok de légumes chinois
Assortiment de fromages & laitages Bio	Assortiment de fromages & laitages Bio	Assortiment de fromages & laitages Bio	Assortiment de fromages & laitages Bio
Bio Eclair au café Salade de fruits frais Compote de pomme Bio Fruit frais Mousse à la framboise	Bio Tarte bourdaloue Salade de fruits frais Pomme au four Bio Fruit frais Ile flottante	Bio Tarte Pithiviers Salade de fruits frais Compote pomme banane Bio Fruit frais Riz au lait	Bio Tarte au chocolat Salade de fruits frais Poires au sirop Bio Fruit frais Flan 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



# Menus Lycée Rainier III

Semaine du 12 au 16 Mai 2025



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Croisillon fromage Paté de campagne Bio Salade verte Tomate, surimi Quinoa en salade	Pizza Bio Mortadelle Bio Salade verte Bio Salade du chef Bio Pois chiches aux oignons	Tarte aux trois fromage Saucisson sec, cornichons Bio Salade verte Concombre, maïs Salade de pâtes	Friand au fromage Jambon beurre Bio Salade verte Pomelos Taboulé
Boulettes de bœuf sauce orientale Filet de lieu sauce au beurre blanc	Nuggets de volaille Filet de maquereau à la moutarde	Escalope de poulet Paupiette de veau sauce forestière	Filet de poisson pané, citron Omelette aux fines herbes
Semoule Courgettes sautées au basilic	Pommes grenailles Ratatouille fraîche	Riz Bio Carottes persillées	Penne au pistou Haricots verts extra fins
Assortiment de fromages & laitages Bio	Assortiment de fromages & laitages Bio	Assortiment de fromages & laitages Bio	Assortiment de fromages & laitages Bio
Bio Donuts Bio Salade de fruits frais Bio Pomme au four Bio Fruit frais Bio Yaourt aux fruits	Bio Génoise aux fruits Bio Salade de fruits frais Bio Poire au chocolat Bio Fruit frais Bio Crème praliné	Bio Quatre Quart aux pépites de chocolat Bio Salade de fruits frais Bio Compote de pomme Bio Fruit frais Bio Ile flottante	Bio Mini choux à la vanille Bio Salade de fruits frais Bio Compote pomme/fraise Bio Fruit frais Bio Entremets 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 19 au 23 Mai 2025



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Quiche lorraine Saucisson sec Salade verte Pois chiche aux épices Salade de pâtes	Pizza au fromage Assiette de chorizo Salade verte Cœurs de palmier en salade Salade de riz		
Cordon bleu Filet de lieu sauce vierge	Jambon au miel Merlu à la provençale	<b>GRAND PRIX DE MONACO</b>	<b>GRAND PRIX DE MONACO</b>
Purée de pomme de terre Julienne de légumes sautés	Riz Poêlée de légumes		
Assortiment de fromages & laitages	Assortiment de fromages & laitages		
Muffins Salade de fruits frais Compote de pomme banane Fruit frais Crème caramel	Gaufre Salade de fruits frais Compote de pomme Fruit frais Crème dessert		

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 26 au 30 Mai 2025



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Bruschetta Cervelas Salade verte Salade du chef Taboulé	Grillé au fromage Pâté forestier Salade verte Fonds d'artichauts Lentilles en salade		Pizza Saucisson sec, cornichons Salade verte Céleri rémoulade Salade de riz
Escalope viennoise Filet de colin sauce beurre citronnée	Emincé de dinde à la niçoise Filet merlu beurre blanc	<b>ASCENSION</b>	Pavé de cabillaud sauce safranée Saucisse diot
Farfalles Poêlée de brocolis	Riz Epinards à la crème		Pommes rissolées Fenouil à l'orange
Assortiment de fromages & laitages	Assortiment de fromages & laitages		Assortiment de fromages & laitages
Eclair au chocolat Salade de fruits frais Pomme au four Fruit frais Crème brûlée	Gâteau au yaourt & poires Salade de fruits frais Pruneaux au sirop Fruit frais Mousse au chocolat		Flan pâtissier Salade de fruits frais Carpaccio d'ananas 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