



Menus Lycée Technique & Hôtelier de Monaco

Semaine du 27 Février au 03 Mars 2023



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Mini Bruschetta Saucisson sec, cornichons Salade verte Carottes râpées Poireaux vinaigrette Salade de pois chiches	Pissaladière Mortadelle Salade verte Pomelos Chou fleur vinaigrette Salade de riz	Pizza Assiette de jambon cru Salade verte Salade composée Cœurs de palmiers en salade Salade de pâtes	Bruschetta Œuf dur mayonnaise Salade verte Salade Lyonnaise Asperges en salade Salade de quinoa
Rable de lapin aux olives Steak haché de bœuf	Bœuf bourguignon Rôti de dinde au jus	Cuisse de cannette à l'orange Rôti de porc au four	Aioli Omelette piperade
Spaghetti Ratatouille	Gnocchis Sauté de légumes oubliés	Riz pilaf Poêlée forestière	/ Légumes aioli
Assortiment de fromages & laitages 	Assortiment de fromages & laitages 	Assortiment de fromages & laitages 	Assortiment de fromages & laitages
Beignet Salade de fruits frais Compote de fruits Fruit frais Crème renversée	Cake au chocolat Salade de fruits frais Pomme au four Fruit frais Yaourt aux fruits	Quatre Quart au caramel Salade de fruits frais Banane, coulis de chocolat Fruit frais Ile flottante	Chou à la vanille, coulis de chocolat Salade de fruits frais Compote de pomme Fruit frais Mousse à la mangue

Viande Bovine Française

Fabrication maison

Label Rouge

Produit local

Agriculture Biologique
Du pair est servi à tous les repas



Menus Lycée Technique & Hôtelier de Monaco

Semaine du 06 au 10 Mars 2023



LUNDI	MARDI	JEUDI REPAS ITALIEN	VENDREDI
Grillé au fromage Jambon, beurre Salade verte Salade du Chef Céleri rémoulade Salade de riz	Pizza au fromage Pâté en croûte Salade verte Salade club Betteraves en salade Taboulé	Bruschetta Mortadelle, cornichons Salade verte Cœurs d'artichauts Poivrons grillés Salade piémontaise	Pissaladière Saucisson sec Salade verte Salade coleslaw Macédoine de légumes Salade de blé composé
Filet de colin au four Poulet rôti	Côte de porc sauce charcutière Sauté de veau Marengo	Lasagnes de bœuf Aubergine farcie jambon/mozzarella	Filet de poisson à la provençale Escalope viennoise
Frites Poêlée campagnarde	Riz Trio de légumes	/ Poêlée de légumes	Purée de pommes de terre Endives braisées
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 Ile Flottante	Beignet au yaourt & pommes Salade de fruits frais Compote de pomme Fruit frais Crème caramel	Tiramisu Salade de fruits frais Carpaccio d'ananas Fruit frais Panna Cotta aux fruits rouges	Gaufre Salade de fruits frais Poire au chocolat Fruit frais Entremets à la pistache

Viande Bovine Française

Fabrication maison

Label Rouge

Produit local

Agriculture Biologique
Du pain servi à tous les repas



Menus Lycée Technique & Hôtelier de Monaco

Semaine du 13 au 17 Mars 2023



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI SAINT PATRICK
Friand au fromage Œuf dur mayonnaise Salade verte Salade composée Poireaux vinaigrette Salade de boulgour	Pissaladière Rosette Salade verte Salade César Cœurs de palmier Salade de riz	Pizza Pâté de campagne Salade verte Pomelos Asperges en salade Taboulé	Tarte au fromage Assiette de jambon cru Salade verte Salade chou chou Carottes râpées Salade de pommes de terre Irlandaise
Rôti de porc à la sauge Steak haché de bœuf	Fagottinis au jambon cru sauce tomate Filet de poisson au four	Filet de poisson frais Escalope Cordon Bleu	Hachis parmentier Irlandais Fish & Chips
Pommes de terre rôties Petits pois carottes	/ Chou fleur en gratin	Riz pilaf Gratin de potiron	/ Haricots verts extra fins
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 Mousse à la framboise	Gâteau au yaourt Salade de fruits frais Pomme au four Fruit frais Faisselle au miel	Tarte au citron meringuée Salade de fruits frais Compote pomme/banane Fruit frais Entremets au chocolat	Irish Apple cake 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 Technique & Hôtelier de Monaco

Semaine du 20 au 24 Mars 2023



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Petit grillé Saucisson sec, cornichons Salade verte Concombre à la menthe Céleri rémoulade Salade de pois chiches	Quiche lorraine Mousse de canard Salade verte Tomate, maïs Salade Lyonnaise Pommes de terre en salade	Bruschetta Jambon beurre Salade verte Salade composée Terrine de légumes Salade de riz	Pizza au fromage Sardines, citron Salade verte Salade du chef Haricots verts en salade Salade de pâtes au surimi
Boulettes de bœuf sauce curry Filet de daurade au fenouil	Navarin d'agneau printanier Escalope de poulet	Civet de lapin à ma façon Paupiette de veau à la tomate	Truite aux amandes Jambon au miel
Semoule Carottes braisées	Riz Panaché de légumes	Penne Poêlée de légumes	Pommes sautées Brocolis vapeur
Assortiment de fromages & laitages	Assortiment de fromages & laitages	Assortiment de fromages & laitages	Assortiment de fromages & laitages
Flan pâtissier 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 Yaourt aux fruits	Chou vanille, coulis de chocolat Salade de fruits frais Abricots au sirop Fruit frais Gâteau de semoule

Viande Bovine Française

Fabrication maison

Label Rouge

Produit local

Agriculture Biologique
Du pain servi à tous les repas



Menus Lycée Technique & Hôtelier de Monaco

Semaine du 27 au 31 Mars 2023



LUNDI	MARDI	JEUDI REPAS TEX MEX	VENDREDI
Toast de chèvre Pâté forestier Salade verte Endives aux noix Betteraves Taboulé	Pizza au fromage Jambon beurre Salade verte Salade César Salade coleslaw Salade de riz exotique	Quiche Mexicaine Rosette, cornichons Salade verte Salsa de tomate Guacamole Salade Mexicaine	Pissaladière Œuf dur mayonnaise Salade verte Carottes rapées Salade de champignons Salade de blé
Colombo de porc Steak haché de bœuf	Rôti de veau Cuisse de poulet rôti	Fajitas au poulet Travers de porc marinés	Filet de poisson au four Escalope de volaille grillée
Farfalles Barigoule de légumes	Gratin de pommes de terre Mélange de légumes (haricots plats, duo de carottes)	Riz Gratin de courgettes	Pommes de terre rôties Epinards à la crème
Assortiment de fromages & laitages	Assortiment de fromages & laitages	Assortiment de fromages & laitages	Assortiment de fromages & laitages
Muffin Salade de fruits frais Compote de fruits Fruit frais Ile flottante	Moëlleux au chocolat Salade de fruits frais Pomme au four Fruit frais Yaourt aux fruits	Brownies, crème anglaise Salade de fruits frais Carpaccio d'ananas à la vanille Fruit frais Flan à la Mexicaine	Tarte aux pommes Salade de fruits frais Pruneaux au vin Fruit frais Mousse au chocolat

Viande Bovine Française

Fabrication maison

Label Rouge

Produit local

Agriculture Biologique
Du pain servi à tous les repas