



# Menus Lycée Technique & Hôtelier de Monaco

Semaine du 07 au 10 Septembre 2021



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
	Pissaladière Rosette, cornichons Salade verte Carottes râpées Melon Charentais Taboulé	Pizza Mortadelle Salade verte Salade niçoise Betteraves mimosa Salade de pâtes du soleil	Quiche lorraine Sardines, citron Salade verte Salade Club Coeurs de palmier en salade Salade de pommes de terre
	Bolognaise de bœuf Cabillaud sauce crue	Steak haché de bœuf Filet de poisson au four	Escalope de volaille au jus Filet de poisson meunière, citron
	Spaghettis Tian de légumes	Frites Ratatouille	Riz à la tomate Courgettes sautées au basilic
	Assortiment de fromages & laitages	Assortiment de fromages & laitages	Assortiment de fromages & laitages
	Gâteau au chocolat Salade de fruits frais Raisin Corbeille de fruits frais Ile flottante	Tarte aux pommes Salade de fruits frais Carpaccio d'ananas à la vanille Corbeille de fruits frais Crème dessert	Cake au citron Salade de fruits frais Pomme au four Corbeille de fruits frais Liégeois au chocolat

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 13 au 17 Septembre 2021



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Tarte au fromage Pâté forestier Salade verte Concombre à la menthe Macédoine de légumes Salade de quinoa façon taboulé	Pizza Duo de saucissons Salade verte Salade composée Poivrons à l'huile Pois chiches	Toast de chèvre Oeuf dur mayonnaise Salade verte Duo de chou Tomate, maïs Salade de boulgour	Cake aux olives Pâte de campagne Salade verte Melon Charentais Poireaux vinaigrette Salade de riz
Raviolis de bœuf (Maison des Pâtes) sauce tomate Pintade rôtie	Curry d'agneau Filet de poisson à la provençale	Rôti de porc au jus Hachis Parmentier de bœuf	<b>Poisson frais du jour sauce vierge</b> Beignets de poulet
/ Printanière de légumes	Semoule Jeunes Carottes	/ Panaché haricots verts / haricots beurre	Linguine au basilic Fenouil braisé à l'orange
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 poire Corbeille de fruits frais Fromage blanc & crème de marron	Quatre Quart aux pépites de chocolat Salade de fruits frais Pomme au four au miel Corbeille de fruits frais Riz au lait, caramel	Roulé à la confiture Salade de fruits frais Compote de fruits Corbeille de fruits frais Ile Flottante	Flan pâtissier Salade de fruits frais Raisin Corbeille de fruits frais Crème caramel
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 20 au 24 Septembre 2021



LUNDI	MARDI	JEUDI REPAS ITALIEN	VENDREDI
Grillé au fromage Jambon beurre Salade verte Salade composée Salade niçoise Salade de lentilles	Mini Bruschetta Pâté en croûte Salade verte Salade César Salade coleslaw Salade de blé	Pizza Melon, jambon cru Salade verte Tomate, mozzarella Fenouil au curry Salade piémontaise	Pissaladière Rosette, cornichons, beurre Salade verte Salade du chef Pomelos Salade de riz
Poulet rôti Filet de hoki pané, citron	Rôti de veau Cordon bleu	Lasagnes de bœuf Côte de porc à l'italienne	Aïoli provençal Tortillas pommes de terre & chorizo
Petits pois carottes cuisinés	Gratin dauphinois Poêlée campagnarde	/ Mélange de légumes (haricots plats, duo de carottes)	Légumes aïoli
Assortiment de fromages & laitages	Assortiment de fromages & laitages	Assortiment de fromages & laitages	Assortiment de fromages & laitages
Donuts Salade de fruits frais Pomme au four Corbeille de fruits frais Flan au chocolat	Gâteau marbré Salade de fruits frais Banane, chocolat, amandes grillées Corbeille de fruits frais Faisselle & miel	Tiramisu Salade de fruits frais Raisin Corbeille de fruits frais Panna cotta au coulis de fruits rouges	Tropézienne Salade de fruits frais Compote de pomme Corbeille de fruits frais Mousse au chocolat
Viande Bovine Française Fabrication maison	Label Rouge Produit local	Agriculture Biologique Du pain est servi à tous les repas	