



# Menus Lycée Technique & Hôtelier de Monaco

Semaine du 03 au 04 Novembre 2022



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
		Grillé au fromage Saucisson sec, cornichons Salade verte Salade composée Lentilles aux oignons	Pizza Pâté de campagne Salade verte Salade composée Salade de pâtes
		Boulettes de bœuf sauce tomate Filet de poisson au four	Filet de maquereau grillé Escalope de volaille au jus
		Farfalles Haricots verts extra fins	Riz pilaf Gratin de chou-fleur
		Assortiment de fromages & laitages	Assortiment de fromages & laitages
		Gâteau au chocolat Salade de fruits frais Pomme au four Fruit frais Crème pralinée	Flan pâtissier Salade de fruits frais Carpaccio d'ananas Fruit frais Mousse au chocolat

Viande Bovine Française



Fabrication maison



Label Rouge



Produit local



Agriculture  
Biologique



est servi à tous les repas



# Menus Lycée Technique & Hôtelier de Monaco

Semaine du 07 au 11 Novembre 2022



LUNDI	MARDI	JEUDI REPAS CREOLE	VENDREDI
Grillé au fromage Rosette Salade verte Salade composée Salade de quinoa 	Pizza Mousse de canard Salade verte Salade composée Salade de riz 	Pissaladière Accras de morue Salade verte Salade créôle Salade de pommes de terre, betteraves, carottes & œuf dur 	Quiche lorraine Sardines, citron Salade verte Salade composée Salade de pâtes 
Gigot d'agneau Cordon bleu	Sauté de veau Filet de poisson meunière, citron	Porc à l'ananas Cuisse de poulet marinée	Aïoli Omelette aux fines herbes
Pommes de terre sautées Poêlée de légumes	Tortis Carottes braisées	Riz Purée de patate douce	/ Légumes aïoli
Assortiment de fromages & laitages 	Assortiment de fromages & laitages 	Assortiment de fromages & laitages 	Assortiment de fromages & laitages 
Eclair au chocolat Salade de fruits frais Pomme au four & au miel Fruit frais Gâteau de semoule 	Gâteau aux pommes Salade de fruits frais Banane, coulis de chocolat Fruit frais Liégeois à la vanille 	Tarte à la noix de coco Salade de fruits exotique Segments de pomelos Fruit frais Crème dessert créole 	Mini choux vanille Salade de fruits frais Compote de pomme Fruit frais Ile Flottante 

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 14 au 18 Novembre 2022



LUNDI	MARDI	JEUDI REPAS MONEGASQUE	VENREDI
Tartine normande Pâte de campagne au poivre vert Salade verte Salade composée Pois chiches en salade	Bruschetta Mortadelle Salade verte Salade composée Salade de pâtes	Pissaladière Monégasque Jambon cru Salade verte Salade composée Tomate Monégasque	Pizza Œuf dur mimosa Salade verte Salade composée Taboulé
Boudin Antillais Poulet rôti	Rosbeef Pavé de merlu sauce vierge	Trilogie de pâtes farcies Filet de morue à la Monégasque	Paupiette de veau Filet de lieu frais
Frites Tian provençal	Duo de purée	/ Poêlée de légumes frais	Riz Gratin de courgettes
Assortiment de fromages & laitages	Assortiment de fromages & laitages	Assortiment de fromages & laitages	Assortiment de fromages & laitages
Donuts Salade de fruits frais Compote de pomme Fruit frais Panna cotta	Gâteau au chocolat Salade de fruits frais Carpaccio d'ananas à la vanille Fruit frais Ile flottante	Tarte au citron meringuée Salade de fruits frais Salade d'agrumes Fruit frais Faisselle aux fruits rouges	Muffin Salade de fruits frais Pomme au four Fruit frais Yaourt aux fruits

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 21 au 25 Novembre 2022



LUNDI	MARDI	JEUDI REPAS LYONNAIS	VENDREDI
Grillé au fromage Assiette de chorizo Salade verte Salade composée Salade de riz	Pizza Jambon cru, cornichons Salade verte Salade composée Salade piémontaise	<b>Roulé à la saucisse</b> Saucisson sec, cornichons Salade verte <b>Salade Lyonnaise</b> Salade de pâtes	Quiche lorraine Jambon beurre Salade verte Salade composée Salade de lentilles
Steak haché de bœuf Saucisse	Lapin à la moutarde Boulettes de bœuf à la niçoise	Fricassée de poulet sauce chasseur <b>Quenelles béchamel</b>	Rougail de poisson frais Beignets de poulet
Lentilles cuisinées Haricots verts extra fins	Tortis Courgettes sautées	Riz <b>Gratin de blettes</b>	Pommes au four Chou fleur béchamel
Assortiment de fromages & laitages	Assortiment de fromages & laitages	Assortiment de fromages & laitages	Assortiment de fromages & laitages
Flan pâtissier Salade de fruits frais Compote tous fruits Fruit frais Ile flottante	Gâteau au citron Salade de fruits frais Pomme au four Fruit frais Mousse au chocolat	<b>Gâteau Lyonnais</b> Salade de fruits frais <b>Poire au vin &amp; aux épices</b> Fruit frais <b>Crème pralinée</b>	Gaufre Salade de fruits frais Compote de pomme Fruit frais Fromage blanc, coulis de myrtilles

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 28 Novembre au 02 Décembre 2022



LUNDI	MARDI	JEUDI REPAS AMERICAIN	VENREDI
<p>Pissaladière </p> <p> Œuf mimosa </p> <p>Salade verte</p> <p>Macédoine de légumes</p> <p>Salade de pommes de terre </p>	<p>Croque Monsieur</p> <p>Rosette, cornichons</p> <p> Salade verte </p> <p>Betteraves </p> <p>Salade de riz </p>	<p>Pizza  </p> <p>Salade verte, bacon, œuf dur, tomate</p> <p> Salade verte </p> <p>Salade César </p> <p>Taboulé </p>	<p>Toast de chèvre </p> <p>Saucisson à l'ail </p> <p> Salade verte </p> <p>Salade composée </p> <p>Salade de boulgour </p>
<p>Chili con carne  </p> <p>Filet de poisson meunière, citron</p>	<p>Blanquette de veau </p> <p>Escalope de volaille</p>	<p>Hamburger de bœuf  </p> <p>Fish &amp; Chips</p>	<p>Filet de poisson sauce vierge </p> <p>Escalope Cordon bleu</p>
<p>Riz </p> <p>Jeune carottes</p>	<p>Tagliatelles fraîches</p> <p>Poêlée forestière</p>	<p>Potatoes</p> <p>Haricots verts extra fins</p>	<p>Gnocchis sauce tomate</p> <p>Fenouil braisé </p>
<p>Assortiment de fromages &amp; laitages</p> <p> </p>	<p>Assortiment de fromages &amp; laitages</p> <p></p>	<p>Assortiment de fromages &amp; laitages</p> <p></p>	<p>Assortiment de fromages &amp; laitages</p> <p> </p>
<p> Tarte aux pommes </p> <p>Salade de fruits frais </p> <p>Compote de poire</p> <p> Fruit frais </p> <p>Crème caramel</p>	<p> Gâteau marbré  </p> <p>Salade de fruits frais </p> <p>Pruneaux au vin</p> <p>Fruit frais  </p> <p>Yaourt aux fruits</p>	<p> Donuts </p> <p>Salade de fruits frais </p> <p>Segments de pampleousse</p> <p> Fruit frais </p> <p>Ile Flottante</p>	<p> Tarte à la noix de coco </p> <p>Salade de fruits frais </p> <p>Compote pomme/banane</p> <p> Fruit frais </p> <p>Flan vanille nappé caramel</p>


Viande Bovine Française 

Fabrication maison 

Label Rouge 

Produit local 

Agriculture Biologique 

Du pair  est servi à tous les repas