



Menus Lycée Technique & Hôtelier de Monaco

Semaine du 05 au 09 Décembre 2022



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Feuilleté au fromage Pâté de campagne Salade verte Salade du chef Taboulé	Pizza Jambon beurre Salade verte Salade composée Salade de pâtes		Pissaladière Rosette, cornichons Salade verte Cœurs d'artichaut en salade Pois chiches aux oignons
Raviolis de bœuf, sauce tomate Boudin noir	Rôti de porc au jus Cuisse de canard à l'orange	FERIE	Truite aux amandes Paupiette de veau
Duo de purée	Riz basmati Trio de légumes		Gratin de pâtes Poêlée de légumes
Assortiment de fromages & laitages 	Assortiment de fromages & laitages 		Assortiment de fromages & laitages
Chou sauce chocolat Salade de fruits frais Compote de pomme Fruit frais Liégeois à la vanille	Gâteau au yaourt Salade de fruits frais Carpaccio d'ananas Fruit frais Flan au chocolat		Eclair au chocolat Salade de fruits frais Pomme au four Fruit frais Crème dessert

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 12 au 16 Décembre 2022



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Pizza au fromage </p> <p>Duo de saucissons </p> <p>Salade verte </p> <p>Carottes râpées </p> <p>Salade de riz </p>	<p>Quiche lorraine </p> <p>Pâté forestier </p> <p>Salade verte </p> <p>Betteraves </p> <p>Salade de blé </p>		<p>Assortiment d'hors d'œuvre </p>
<p>Daube de bœuf </p> <p>Poisson provençale</p>	<p>Tajine d'agneau </p> <p>Grillade de porc</p>	<p>REPAS DE NOEL</p>	<p>Aile de raie aux câpres </p> <p>Rôti de dinde</p>
<p>Gnocchis</p> <p>Ratatouille</p>	<p>Semoule </p> <p>Jardinière de légumes</p>		<p>Riz </p> <p>Endives braisées</p>
<p>Assortiment de fromages & laitages </p>	<p>Assortiment de fromages & laitages </p>		<p>Assortiment de fromages & laitages </p>
<p> Beignet au chocolat </p> <p>Salade de fruits frais </p> <p>Poire belle hélène </p> <p>Fruit frais </p> <p>Mousse au chocolat </p>	<p>Gâteau au yaourt & pommes </p> <p> Salade de fruits frais </p> <p>Compote de pomme </p> <p> Fruit frais </p> <p>Crème caramel </p>		<p>Assortiment de desserts </p>

Viande Bovine Française

Fabrication maison

Label Rouge

Produit local

Agriculture Biologique

Du pair est servi à tous les repas