



Menus Lycée Technique & Hôtelier de Monaco

Semaine du 02 au 05 Mai 2023



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
	Bruschetta Jambon beurre Salade verte Carottes râpées Poivrons grillés Salade de boulgour 	Pissaladière Pâté en croûte Salade verte Salade composée Macédoine de légumes Salade de pâtes	Croque Monsieur Saucisson à l'ail Salade verte Salade César Cœurs d'artichauts Salade de riz
FERIE	Raviolis de boeuf Filet de colin au four	Rôti de porc au jus Cuisse de poulet rôti	Cabillaud en aioli Cordon bleu
	/ Haricots verts	Riz pilaf Jardinière de légumes	/ Légumes aioli
	Assortiment de fromages & laitages	Assortiment de fromages & laitages	Assortiment de fromages & laitages
	Tarte aux pommes Salade de fruits frais Banane, chocolat, amandes grillées Fruit frais Mousse à la framboise	Gâteau au chocolat Salade de fruits frais Compote de pomme Fruit frais Ile Flottante	Beignet Salade de fruits frais Pomme au four 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 08 au 12 Mai 2023



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Toast de chèvre  Pâté de campagne  Salade verte  Tomate, surimi  Betteraves  Quinoa en salade 	Pissaladière  Mortadelle  Salade verte  Salade du Chef  Cœurs de palmier  Salade de pâtes 	Tarte aux légumes  Saucisson sec, cornichons  Salade verte  Concombre, maïs  Poireaux vinaigrette  Pois chiches aux oignons 	Friand au fromage  Œufs durs mayonnaise  Salade verte  Salade composée  Pomelos  Taboulé 
Bolognaise de bœuf  Lapin à la moutarde 	Poulet basquaise  Steak haché de bœuf 	Escalope de poulet  Sauté de veau 	Filet de colin meunière, citron  Omelette aux fines herbes 
Spaghettis  Courgettes sautées	Frites  Ratatouille 	Semoule  Carottes persillées 	Riz  Haricots verts extra fins 
Assortiment de fromages & laitages 	Assortiment de fromages & laitages  	Assortiment de fromages & laitages  	Assortiment de fromages & laitages 
Donuts  Salade de fruits frais  Compote de fruits  Fruit frais  Yaourt aux fruits 	Génoise aux fruits  Salade de fruits frais  Pomme au four  Fruit frais  Ile flottante 	Tarte au citron meringuée  Salade de fruits frais  Poire au chocolat  Fruit frais  Crème pralinée 	Chou à la crème  Salade de fruits frais  Compote de pomme  Fruit frais  Entremet caramel 

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 15 au 19 Mai 2023



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Pizza au fromage Cervelas Salade verte Salade du Chef Asperges Salade de pommes de terre	Grillé au fromage Pâté forestier Salade verte Tomate antiboise Fonds d'artichauts Salade de riz		Bruschetta Rosette, cornichons Salade verte Salade chou chou Céleri rémoulade Salade de lentilles
Cuisse de poulet aux herbes Filet de dorade sauce vierge	Rôti de porc au jus Cordon bleu	FERIE	Filet de poisson au four Chipolatas grillées
Farfalles Poêlée de brocolis	Riz Epinards à la crème		Pommes rissolées Poêlée de légumes
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 aux poires Salade de fruits frais Pruneaux au sirop Fruit frais Mousse au chocolat		Flan pâtisier Salade de fruits frais Carpaccio d'ananas 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 22 au 26 Mai 2023



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Tarte à la tomate  Pâté de campagne  Salade verte  Radis beurre  Salade de cœurs de palmier  Salade brésilienne 	Pizza napolitaine  Chorizo  Salade verte  Carottes râpées  Poireaux vinaigrette  Taboulé 		
Jambon au miel  Filet de poisson meunière, citron	Pintade rotie au thym  Filet de poisson au four	GRAND PRIX DE MONACO	GRAND PRIX DE MONACO
Riz  Julienne de légumes sautés	Pommes sautées Petits pois carottes cuisinés 		
Assortiment de fromages & laitages  	Assortiment de fromages & laitages  		
Chou à la vanille, sauce chocolat   Salade de fruits frais  Compote de fruits   Fruit frais  Crème dessert 	Gateau marbré   Salade de fruits frais  Pomme au four   Fruit frais  Yaourt aux fruits 		

Viande Bovine Française



Label Rouge



Agriculture
Biologique




Fabrication maison



Produit local



Du pain  est servi à tous les repas