



Menus Lycée Albert 1er

Semaine du 04 au 08 novembre 2024



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
Quiche lorraine Rosette Salade verte Salade composée Salade de quinoa	Pizza Mousse de canard Salade verte Salade composée Salade de pâtes	Bruschetta Jambon beurre Salade verte Salade composée Salade de riz	Grillé au fromage Sardines, citron Salade verte Salade composée Taboulé
Bolognaise de bœuf Filet de merlu sauce vierge	Blanquette de veau Nuggets de volaille	Travers de porc sauce barbecue Filet de poisson meunière, citron	Aïoli Omelette au fromage
Spaghettis, emmental râpé Haricots verts extra fins	Riz Brocolis vapeur	Frites Epinards branche béchamel	/ Légumes aïoli
Assortiment de fromages & laitages	Assortiment de fromages & laitages	Assortiment de fromages & laitages	Assortiment de fromages & laitages
Mini chou vanille, coulis de chocolat Salade de fruits frais Segments de pomelos Fruit frais Crème caramel	Gâteau aux pommes Cocktail de fruits Banane, coulis de chocolat Fruit frais Liégeois à la vanille	4/4 au citron Salade de fruits frais Pomme au four & au miel Fruit frais Mousse au chocolat	Eclair au chocolat Cocktail de fruits Compote de pomme 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 Albert 1er

Semaine du 11 au 15 novembre 2024



LUNDI	MARDI	JEUDI REPAS MONEGASQUE	VENREDI
Friand au fromage Pâte de campagne au poivre vert Salade verte Salade composée Pois chiches en salade	Toast de chèvre Mortadelle Salade verte Salade composée Salade de riz	Pissaladière Monégasque Jambon cru Salade verte Salade composée Tomate Monégasque	Pizza Œuf dur mimosa Salade verte Salade composée Salade de pâtes
Boudin noir aux oignons Poulet rôti	Colombo de porc à l'ananas Nuggets de poisson, citron	Trilogie de pâtes farcies & leurs sauces Filet de morue à la Monégasque	Chili con carne Filet de colin sauce beurre blanc
Purée de pommes de terre Tian provençal	Semoule Mélange de légumes (haricots plats, duo de carottes)	/ 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 Carpaccio d'ananas à la vanille Fruit frais Flan chocolat	Gâteau au chocolat Cocktail de fruits Pomme au four Fruit frais Ile flottante	Tarte au citron meringuée Salade de fruits frais Compote pomme/banane Fruit frais Panna cotta aux fruits rouges	Muffin Cocktail de fruits Compote pomme/fraise Fruit frais Yaourt aux fruits



Fabrication maison



Produit local



Du pain est servi à tous les repas



Menus Lycée Albert 1er

Semaine du 18 au 22 novembre 2024



LUNDI	MARDI	JEUDI REPAS LYONNAIS	VENDREDI
Pizza Saucisson sec, cornichons Salade verte Salade composée Salade piémontaise		Roulé à la saucisse Rillettes Salade verte Salade Lyonnaise Salade de pâtes	Quiche lorraine Jambon beurre Salade verte Salade composée Taboulé
Rôti de porc sauce Dijonnaise Boulettes de bœuf Sauce tomate	FETE NATIONALE	Fricassée de poulet sauce chasseur Quenelles béchamel	Filet de poisson frais Cordon bleu
Tortis, emmental râpé Carottes braisées		Riz Gratin de blettes	Pommes de terre rôties au four Poêlée campagnarde
Assortiment de fromages & laitages 		Assortiment de fromages & laitages 	Assortiment de fromages & laitages
Flan pâtissier Salade de fruits frais Compote de pomme Fruit frais Mousse au chocolat		Gâteau Lyonnais Cocktail de fruits Poire au vin & aux épices Fruit frais Crème pralinée	Gaufre Salade de fruits frais Pomme au four Fruit frais Fromage blanc, coulis de myrtilles

Viande Bovine Française

Fabrication maison

Label Rouge

Produit local

Agriculture Biologique

Du pain est servi à tous les repas



Menus Lycée Albert 1er

Semaine du 25 au 29 novembre 2024



LUNDI	MARDI	JEUDI REPAS ANTILLAIS	VENDREDI
<p>Pissaladière </p> <p>Œuf mimosa </p> <p>Salade verte </p> <p>Salade composée </p> <p>Salade de pommes de terre </p> <p></p>	<p>Pizza </p> <p>Rosette, cornichons</p> <p>Salade verte </p> <p>Salade composée </p> <p>Salade de riz </p> <p></p>	<p>Accras de morue</p> <p>Mortadelle</p> <p>Salade verte </p> <p>Salade Créôle (ananas, surimi, pamplemousse, avocat) </p> <p>Pommes de terre, betteraves, carottes & œuf dur </p> <p></p>	<p>Croque monsieur</p> <p>Saucisson à l'ail </p> <p>Salade verte </p> <p>Salade composée </p> <p>Salade de boulgour </p> <p></p>
<p>Paupiette de veau aux olives </p> <p>Escalope de volaille sauce forestière </p>	<p>Rôti de bœuf </p> <p>Calamars à la romaine, sauce tartare</p>	<p>Rougail de saucisses </p> <p>Filet de colin à l'Antillaise</p>	<p>Brandade de poisson </p> <p>Chicken Wings</p>
<p>Farfalles, emmental râpé </p> <p>Mousse de potiron </p>	<p>Pommes rissolées</p> <p>Poêlée forestière</p>	<p>Riz créôle</p> <p>Poêlée de légumes Antillaise</p>	<p>Purée de pommes de terre</p> <p>Chou fleur béchamel </p>
<p>Assortiment de fromages & laitages </p> <p></p>	<p>Assortiment de fromages & laitages </p>	<p>Assortiment de fromages & laitages </p>	<p>Assortiment de fromages & laitages </p> <p></p> <p></p>
<p>Tarte aux pommes </p> <p>Salade de fruits frais </p> <p>Compote pomme/banane</p> <p>Fruit frais </p> <p>Ile flottante </p> <p></p>	<p>Gâteau marbré </p> <p>Cocktail de fruits</p> <p>Pruneaux au sirop</p> <p>Fruit frais </p> <p>Yaourt aux fruits </p> <p></p>	<p>Tarte à la noix de coco</p> <p>Salade de fruits exotique</p> <p>Pomme au four </p> <p>Fruit frais </p> <p>Crème dessert créôle </p> <p></p>	<p>Beignet</p> <p>Cocktail de fruits</p> <p>Compote de pomme</p> <p>Fruit frais </p> <p>Flan vanille nappé caramel </p> <p></p>

Viande Bovine Française

Fabrication maison

Label Rouge

Produit local

Agriculture Biologique

Du pain est servi à tous les repas