

MENU LYCÉE AUGUSTIN FRESNEL
Semaine n°12 du Lundi 17 Mars au Vendredi 21 Mars 2025



Votre menu comprend :

- Une entrée au Salad'Bar
- Un plat chaud
- Un laitage (fromage ou yaourt nature)
- Un dessert (dessert du jour, crème...)
- Un fruit ou fruits préparés (compote, salade de fruits...)

DÉJEUNER				
	Entrées	Plats	Laitages	Desserts et Fruits
L u n d i	Salad'Bar	Emincé de bœuf aux champignons	Fromage	Fruit
	Carottes	Gratin de crozets aux champignons		Yaourt
	Endives Emmental		Glace	
	Maïs		Laitage	
	Salade vosgienne	Riz		
Thon	Brocolis au beurre			
Tomates				
M a r d i	Salad'Bar	Saucisses de Toulouse	Saint Nectaire AOP * Camembert AOP *	Fruit
	Avocats	Poisson sauce crevettes		Yaourt BIO *
	Betteraves hareng fumé et oignons		Laitage	
	Concombre	Lentilles		
	Œufs	Epinards à la crème		
Macédoine œufs durs				
Tomates				
M e r c r e d i	Salad'Bar	Foie aux oignons	Fromage	Fruit
	Carottes râpées	Escalope milanaise à la sauce tomate		Yaourt
	Chou blanc pommes raisin	Quiche aux poireaux	Laitage	
	Emincé de poireaux mimosa	Pâtes		
	Salade de soja champignons et blanc de dinde	Carottes au beurre et persil		
Tomates				
J e u d i	Salad'Bar	Omelette lardons oignons	Comté AOP * Tome catalane AOP *	Fruit
	Betteraves	Cassolette de poissons		Yaourt BIO *
	Concombre	Pasta box au poulet	Laitage	
	Pamplemousse cocktail	Purée de pommes de terre		
	Radis long + beurre	Navet caramélisé		
Salade Coleslaw				
V e n d r e d i	Salad'Bar	Sauté de porc au citron	Fromage	Fruit
	Carottes râpées	Curry de légumes végétarien		Yaourt
	Fonds d'artichauts		Laitage	
	Œufs durs	Blé tendre		
	Salade de pommes de terre au saumon	Haricots verts à l'ail		
Tomates			Brownie	

Le Chef et toute son équipe vous souhaitent un bon appétit.

La Provisseure

L'Infirmière

Le Secrétaire général

Mme FILY

Mmes LOUVET ou PERRAUDEAU

M. MALBAUX

LEGENDE :

De nombreux fruits et légumes sont désormais achetés "BIO"

Produits surgelés

Circuits courts

Fait maison

Cafétéria

* Aide UE à destination des écoles

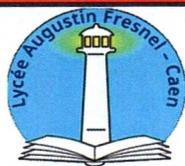
Produits frais

Produits BIO

IGP, AOP, AOC

Produits normands

MENU LYCÉE AUGUSTIN FRESNEL
Semaine n°12 du Lundi 17 Mars au Vendredi 21 Mars 2025



Votre menu comprend :

- Une entrée
- Un plat chaud
- Un fruit ou fruits préparés (compote, salade de fruits...)
- Un laitage (fromage ou yaourt nature)
- Un dessert (dessert du jour, crème...)

DÎNER							
Entrées		Plats		Laitages	Desserts et Fruits		
L u n d i	☰	Piémontaise	❄	Poisson sauce citron	Fromage	Compote	
			☰	Crêpes au jambon			
				Céréales gourmandes			Yaourt
			☰ 🇫🇷	Aubergines grillées Salade verte			
M a r d i		Carottes râpées	☰	Lasagnes	Fromage	Crème caramel	
			🇫🇷	Andouillette grillée			
				Pâtes	Yaourt		
			❄	Purée de céleri			
M e r c r e d i		Betteraves	❄	Kebab	Fromage	Laitage	
			☰ 🇫🇷	Poisson mariné au curry			
				Potatoes	Yaourt		
			❄	Courgettes à l'ail			
J e u d i		Duo de choux	❄ ☰	Boulettes de bœuf sauce poivre	Fromage	Semoule au lait	
			❄	Poisson meunière			
				Riz	Yaourt		
			❄	Haricots beurre			

Le Chef et toute son équipe vous souhaitent un bon appétit.

La Provisseure

Mme FILY

L'Infirmière

Mmes LOUVET ou PERRAUDEAU

Le Secrétaire général

M. MALBAUX

LEGENDE:

De nombreux fruits et légumes sont désormais achetés "BIO"

Produits surgelés



Produits frais

Circuits courts



Produits BIO

Fait maison

