

MENU LYCÉE AUGUSTIN FRESNEL
Semaine n°14 du Lundi 31 Mars 2025 au Vendredi 04 Avril 2025



Votre menu comprend :

- 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 Carottes Céleri rémoulade allégé Concombre Fonds d'artichauts Salade niçoise Tomates	☰ Quiche aux lardons	Fromage	🇫🇷 Fruit de saison
		☰ Gratin butternut noisettes et Comté		Yaourt
		☰ Boulgour	❄️ Beignets au chocolat	
		❄️ Petits pois 🇫🇷 Salade verte	Laitage féculent	
M a r d i	Salad'bar Betteraves Endives Emmental Maïs Œufs ☰ Salade de pois chiches au chorizo Tomates	🇫🇷 Bœuf aux carottes	🇫🇷 Camembert * Morbier *	🇫🇷 Fruit de saison
		❄️ Poisson sauce échalote	🇫🇷 Yaourt BIO *	Salade de fruits
		☰ Riz		☰ Roulé à la fraise
		❄️ Choux-fleurs persillés		Laitage
		☰		
M e r c r e d i	Salad'bar Avocats Concombre Poireaux émincés Radis ☰ Salade Cobb gourmande Thon	☰ Rôti de porc Orloff	Fromage	🇫🇷 Fruit de saison
		☰ Tarte aux oignons emmental		Yaourt
		☰ Pâtes	Laitage	
		❄️ Ratatouille		
J e u d i	Salad'bar Carottes Choux-fleurs mimosa Œufs Poivrons grillés ☰ Salade de perles de la mer Tomates	☰ Hachis parmentier	🇫🇷 Brie * Tomme de brebis *	🇫🇷 Fruit de saison
		🇫🇷 Marée du jour sauce poireaux	🇫🇷 Yaourt Bio *	Abricots au sirop
		☰ Pasta box à la carbonara		☰ Flan pâtissier
		☰ Purée de pommes de terre		Laitage féculent
		❄️ Epinards à la crème		
		V e n d r e d i	<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;"> <div style="text-align: center;"> <h2 style="color: purple;">Repas variable</h2> <h3 style="color: purple;">Jour de départ en vacances</h3> </div> </div>	

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 :

Produits surgelés
Circuits courts

Fait maison

Cafétéria

* Aide UE à destination des écoles

De nombreux fruits et légumes sont désormais achetés "BIO"



Produits frais

Produits BIO

IGP, AOP, AOC

Produits normands



MENU LYCÉE AUGUSTIN FRESNEL
Semaine n°14 du Lundi 31 Mars 2025 au Vendredi 04 Avril 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	Haricots verts / Tomates	❄️	Poisson	Fromage	Compote
		🍴	sauce aux moules		
		🍴	Croissants au jambon	Yaourt	
			Riz		
❄️	Purée de courgettes				
		🇫🇷	Salade verte		
M a r d i	Concombres bulgares	🇫🇷	Foie de volaille	Fromage	❄️ Glace
			persillé		
		🍴	Spaghettis	Yaourt	
			à la bolognaise		
	Spaghettis				
❄️	Salsifis				
		🍴	ail et persil		
M e r c r e d i	Riz niçois	❄️	Steak haché	Fromage	Laitage
		🍴	sauce aux échalottes		
			Raviolis	Yaourt	
		❄️	Pommes sautées		
❄️	Choux de Bruxelles				
			au jus		
J e u d i	Céleri rémoulade	🇫🇷	Andouillette	Fromage	🍴 Banane au chocolat
		❄️	Poisson meunière		
		🍴	Blé à la tomate	Yaourt	
		❄️	Brocolis		

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

La Provisseur

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

