



Votre menu comprend :

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

DÉJEUNER						
	Salad'Bar	Plats	Laitages	1 fruit OU 1 dessert		
L u n d i	Betteraves Carottes Céleri rave Maïs ☞ Salade texane Tomates	☞ Œufs durs à la crème	Fromage	🇫🇷	Fruit de saison	
		☞ Crêpinettes à la sauce tomate		Yaourt		Compote de pommes
			Pommes de terre à l'oseille			Laitage féculent
					Epinards au beurre	
M a r d i	Champignons crème menthe Choux-fleurs Concombre Œufs durs ☞ Piémontaise Tomates	☞ Daube provençale	☞ Yaourt BIO *	🇫🇷	Fruit de saison	
		☞ Cassolette de la mer			Salade de fruits	
		☞ Pasta box au poulet			☞	Île flottante
				Pâtes		Laitage
				Salsifis ail et persil		
M e r c r e d i	Carottes Concombre Poireaux émincés Radis beurre ☞ Salade créole	☞ Sauté de porc aux pruneaux	Fromage	🇫🇷	Fruit de saison	
		☞ Pizza aux légumes			Compote	
			Yaourt		Laitage	
		❄️		Haricots blancs à la tomate		
	Brocolis à la crème					
J e u d i	Artichauts Endives Emmental Haricots verts estragon Poivrons grillés ☞ Salade californienne Tomates	☞ Paëlla poulet /calamar	☞ Yaourt BIO *	🇫🇷	Fruit de saison	
		☞ Marée du jour sauce crème citronnée			Abricots au sirop	
		☞ Croque monsieur			☞	Tiramisu
				Riz		Laitage féculent
				Navets caramélisés		
V e n d r e d i	MENU ANTI-GASPI					

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°42 du lundi 13 octobre au vendredi 17 octobre 2025



Votre menu comprend :

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

DÎNER				
	Entrée	Plats	Laitages	Dessert
L u n d i	☞ Betteraves mimosa	☞ ❄️ Poisson sauce dieppoise	Fromage	Laitage féculent
		❄️ Cordon bleu		
		☞ Riz	Yaourt	
		❄️ Carottes		
M a r d i	Tomates œufs	☞ Côtes de porc aux herbes	Fromage	Crème chocolat
		☞ Lasagnes de bœuf		
		☞ Blé tendre	Yaourt	
		❄️ Purée de brocolis		
M e r c r e d i	☞ Salade niçoise	☞ Crêpes jambon fromage	Fromage	Laitage
		☞ Crêpes fromage		
		☞ Salade verte	Yaourt	
		🇫🇷 Salade verte		
J e u d i	Mais/thon	☞ ❄️ Steak haché sauce échalotte	Fromage	Laitage
		❄️ Poisson meunière		
		☞ Pâtes au gruyère	Yaourt	
		❄️ Haricots verts		

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	☞	