

MENU LYCÉE AUGUSTIN FRESNEL
Semaine n°47 du Lundi 17 novembre 2025 au Vendredi 21 novembre 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...)

DÉJEUNER

Salad'Bar		Plats	Laitages	1 fruit OU 1 dessert
Lundi	Betteraves	agini Omelette au fromage	Fromage	Fruit
	Carottes	agini Quiche d'aubergines		Compote
	Céleri rémoulade			
	agini Salade alsacienne	Pâtes à la sauce tomate		Laitage
	Tomates	agini Brocolis au beurre		
Salad'Bar		Plats	Laitages	1 fruit OU 1 dessert
Mardi	Concombre	agini Tartiflette	Yaourt BIO *	Fruit
	Maïs	agini Poisson sauce Aurore		Salade de fruits
	Œufs	agini Pasta box au poulet		Laitage
	Pamplemousse	agini Pommes de terre crème ciboulette		
	agini Salade Coleslaw	Courgettes ail et persil		Gâteau à la coco
	Tomates	agini Salade verte		
Salad'Bar		Plats	Laitages	1 fruit OU 1 dessert
Mercredi	Asperges	agini Steak haché sauce Roquefort	Fromage	Fruit
	Carottes	agini Œufs cocotte		Compote
	Céleri branche Emmental			
	Macédoine thon	Riz		Panna cotta aux fruits rouges
	agini Poivrons grillés à l'huile d'olive	Aubergines provençales		Laitage
Salad'Bar		Plats	Laitages	1 fruit OU 1 dessert
Jeudi	Champignons	agini Choucroute	Yaourt BIO *	Fruit
	Concombre	agini Haddock sauce poireaux		Fuits au sirop
	Œufs	agini Tartine gourmande		Laitage
	agini Salade catalane	Chou		
	Tomates	agini Haricots verts		
Salad'Bar		Plats	Laitages	1 fruit OU 1 dessert
Vendredi				

MENU ANTI-GASPI

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

La Proviseure

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



IGP, AOP, AOC

Cafétéria

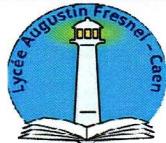


Produits normands

* Aide UE à destination des écoles

MENU LYCÉE AUGUSTIN FRESNEL

Semaine n°47 du Lundi 17 novembre 2025 au Vendredi 21 novembre 2025



Votre menu comprend :

- Une entrée
- Un plat chaud
- Un laitage (fromage ou yaourt nature)

DÎNER

Entrée		Plats	Laitages	Dessert	
Lundi	 Salade comtoise	Boulettes de bœuf à la tomate	Fromage	Salade de fruits	
		Poisson sauce estragon			
		Purée de pommes de terre	Yaourt		
		Choux-fleurs			
Entrée		Plats	Laitages	Dessert	
Mardi	 Poireaux vinaigrette	Tarte au fromage	Fromage	Laitage féculent	
		Poisson sauce citron			
		Céréales gourmandes	Yaourt		
		Salade verte Carottes			
Entrée		Plats	Laitages	Dessert	
Mercredi	 Tomates œufs durs	Jambon blanc	Fromage	Banane	
		Moussaka			
		Pâtes au gruyère	Yaourt		
		Epinards à la crème			
Entrée		Plats	Laitages	Dessert	
Jeudi	 Asperges sauce mousseline	Omelette lardons, pommes de terre et oignons	Fromage	Compote	
		Poisson en papillote			
		Blé tendre	Yaourt		
		Poêlée de légumes			

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

La Proviseure

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

