

MENU LYCÉE AUGUSTIN FRESNEL
Semaine n°48 du lundi 24 novembre au vendredi 28 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

Lundi	Salad'Bar	Plats	Laitages	1 fruit OU 1 dessert
	Asperges Concombre Emmental en cube Endives Salade américaine Tomates	Steak haché sauce champignons Œufs durs Florentine Riz Carottes	Fromage Yaourt	Fruit Compote Crème au chocolat maison Laitage
Mardi	Salad'Bar	Plats	Laitages	1 fruit OU 1 dessert
	Betteraves Carottes Céleri rave Chou blanc aux pommes Œufs durs mayonnaise	Cassoulet maison Poisson en papillote <u>Pasta box</u> <u>jambon champignons</u> Haricots blancs Haricots verts	Yaourt BIO *	Fruit Salade de fruits Glace Laitage
Mercredi	Salad'Bar	Plats	Laitages	1 fruit OU 1 dessert
	Avocats Concombre Poivrons grillés Radis Salade de cœurs de palmier au thon et au maïs	Poulet rôti avec son jus Tomates farcies quinoa courgette poivrons Pâtes au gruyère Epinards à l'ail	Yaourt Fromage	Fruit Compote Eclair à la vanille Laitage
Jeudi	Salad'Bar	Plats	Laitages	1 fruit OU 1 dessert
	Carottes Céleri branche Emmental Choux-fleurs Œufs Salade de lentilles oignons fêta Tomates	Omelette paysanne Filets de maquereaux grillés à la moutarde <u>Tartine gourmande</u> <u>à la bolognaise</u> Blé tendre Aubergines provençales	Yaourt BIO *	Fruit Poires au chocolat Laitage
Vendredi	Salad'Bar	Plats	Laitages	1 fruit OU 1 dessert

MENU ANTI-GASPI

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

La Proviseure

Mme FILY

L'Infirmière

Mmes LOUVENT ou PERRAUDEAU

Le Secrétaire général

LEGENDE :

De nombreux fruits et légumes sont désormais achetés "BIO"



Produits surgelés



Circuits courts



Fait maison



Cafétaria

Produits frais

Produits BIO

IGP, AOP, AOC

Produits normands



* Aide UE à destination des écoles

MENU LYCÉE AUGUSTIN FRESNEL

Semaine n°48 du lundi 24 novembre au vendredi 28 novembre 2025



Votre menu comprend :

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

DÎNER

Entrée			Plats	Laitages	Dessert	
Lundi	Poireaux vinaigrette		❄️ Poisson sauce normande	Fromage	Abricots au sirop	
			⚠️ Pâtes à la bolognaise			
			Spaghetti	Yaourt		
			❄️ Brocolis			
Entrée			Plats	Laitages	Dessert	
Mardi	Concombres à l'oriental		❄️ Cordon bleu	Fromage	Crème au chocolat	
			❄️ Poisson meunière			
			Blé tendre à la sauce tomate	Yaourt		
			Courgettes			
Entrée			Plats	Laitages	Dessert	
Mercredi	Betteraves et œufs durs		❄️ Steak haché sauce échalote	Fromage	Laitage	
			Poisson duglétré			
			❄️ Pommes paillasson	Yaourt		
			⚠️ Purée de choux-fleurs			
Entrée			Plats	Laitages	Dessert	
Jeudi	Tomates vinaigrette		⚠️ Croque monsieur	Fromage	Compote	
			⚠️ Croque thon			
				Yaourt		
			👑 Salade verte			

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

La Proviseure

L'Infirmière

Le Secrétaire général

Mme FILY

Mmes LOUVET ou PERRAudeau

LEGENDE:

De nombreux fruits et légumes sont désormais achetés "BIO"

Produits surgelés



Produits frais

Circuits courts



Produits BIO

Fait maison

