



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	
L u n d i	Asperges Concombre Emmental en cube Endives ☞ Salade américaine Tomates	❄	Steak haché sauce champignons		Fromage	🇪🇺	Fruit
		☞	Œufs durs Florentine				Compote
					Yaourt	☞	Crème au chocolat maison
			Riz				Laitage
		❄	Carottes				
M a r d i	Betteraves Carottes Céleri rave Chou blanc aux pommes Œufs durs mayonnaise	☞	Cassoulet maison	🇪🇺	Yaourt BIO *	🇪🇺	Fruit
		☞	Poisson en papiillote				Salade de fruits
		🇪🇺	Pasta box jambon champignons			❄	Glace
			Haricots blancs				Laitage
		❄	Haricots verts				
M e r c r e d i	Avocats Concombre Poivrons grillés Radis ☞ Salade de cœurs de palmier au thon et au maïs	☞	Poulet rôti avec son jus		Yaourt	🇪🇺	Fruit
		☞	Tomates farcies quinoa courgette poivrons				Compote
					Fromage	☞	Eclair à la vanille
			Pâtes au gruyère				Laitage
		🇪🇺 ☞	Epinards à l'ail				
J e u d i	Carottes Céleri branche Emmental Choux-fleurs Œufs ☞ Salade de lentilles oignons fête Tomates	☞	Omelette paysanne	🇪🇺	Yaourt BIO *	🇪🇺	Fruit
		❄	Filets de maquereaux grillés à la moutarde			☞	Poires au chocolat
		☞	Tartine gourmande à la bolognaise				Laitage
			Blé tendre				
		☞	Aubergines provençales				
V e n d r e d i	Salad'Bar	Plats		Laitages		1 fruit OU 1 dessert	
MENU ANTI-GASPI							

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 :

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°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

DÎNER						
	Entrée		Plats		Laitages	Dessert
L u n d i		Poireaux vinaigrette		Poisson sauce normande	Fromage	Abricots au sirop
				Pâtes à la bolognaise		
				Spaghetti	Yaourt	
				Brocolis		
	Entrée		Plats		Laitages	Dessert
M a r d i		Concombres à l'oriental		Cordon bleu	Fromage	Crème au chocolat
				Poisson meunière		
				Blé tendre à la sauce tomate	Yaourt	
				Courgettes		
	Entrée		Plats		Laitages	Dessert
M e r c r e d i		Betteraves et œufs durs		Steak haché sauce échalote	Fromage	Laitage
				Poisson dugléré		
				Pommes paillason	Yaourt	
				Purée de choux-fleurs		
	Entrée		Plats		Laitages	Dessert
J e u d i		Tomates vinaigrette		Croque monsieur	Fromage	Compote
				Croque thon		
					Yaourt	
				Salade verte		

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

La Provisure

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

