

MENU LYCÉE AUGUSTIN FRESNEL
Semaine n°02 du Lundi 05 janvier au Vendredi 09 janvier 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		
L u n d i	Carottes Céleri rémoulade Concombre Rillettes de maquereaux Tomates		Steak haché sauce moutarde et oignons		Fromage		Fruit
			Curry de lentilles et de pois chiches			Compote	
					Yaourt		Laitage
			Riz				
			Choux de Bruxelles				
	Salad'Bar	Plats		Laitages	1 fruit OU 1 dessert		
M a r d i	Betteraves Carottes Œufs Piémontaise Poivrons grillés Tomates		Tajine de poulet		Yaourt BIO *		Fruit
			Marée du jour				Salade de fruits
			Pasta box à la bolognaise				Laitage
			Semoule				
			Brocolis				Glace
	Salad'Bar	Plats		Laitages	1 fruit OU 1 dessert		
M e r c r e d i	Avocats Concombre Maïs Poireaux Radis Salade de pâtes au thon		Rougail saucisse		Fromage		Fruit
			Tarte aux légumes et chèvre			Compote	
					Yaourt		Crème brûlée
			Purée de carottes et patate douce				Laitage
			Haricots verts				
	Salad'Bar	Plats		Laitages	1 fruit OU 1 dessert		
J e u d i	Carottes Chou rouge Concombre Œufs thon mayonnaise Potage du Barry Tomates		Escalope sauce normande		Yaourt BIO *		Fruit
			Marée du jour				Poires au sirop
			Tartine gourmande lardons fromage				Brioche perdue caramel beurre salé
			Tagliatelles				Laitage
			Courgettes				
	Salad'Bar	Plats		Laitages	1 fruit OU 1 dessert		
V e n d r e d i							

MENU ANTI-GASPI

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



Circuits courts



Fait maison



Cafétéria



* Aide UE à destination des écoles

Produits frais

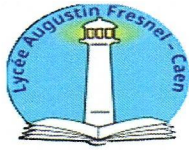
Produits BIO

IGP, AOP, AOC

Produits normands



















MENU LYCÉE AUGUSTIN FRESNEL
Semaine n°02 du Lundi 05 janvier au Vendredi 09 janvier 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		Tomates		Endives au jambon sauce béchamel	Fromage	Laitage féculent
				Poisson meunière		
				Pâtes	Yaourt	
			 	Epinards à la crème		
	Entrée		Plats		Laitages	Dessert
M a r d i		Poireaux vinaigrette	 	Boulettes de bœuf sauce poivre	Fromage	Compote
			 	Poisson sauce grenobloise		
				Céréales gourmandes	Yaourt	
				Haricots beurre		
	Entrée		Plats		Laitages	Dessert
M e r c r e d i		Carottes vinaigrette		Saucisse	Yaourt	Laitage
				Foie de volaille persillé		
				Lentilles	Fromage	
				Carottes		
	Entrée		Plats		Laitages	Dessert
J e u d i		Salade Saint Jean		Quiche au thon	Fromage	Ananas au sirop
				Quiche courgettes / fromage		
					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

