



**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	Betteraves Chou blanc Concombre Maïs ☞ Salade californienne Tomates	☞	Poulet grand-mère		Fromage	🇫🇷	Fruit
		☞	Tarte butternut/Comté				Compote
					Yaourt		Laitage
			Frites				
		❄️	Brocolis provençal				
	Salad'Bar	Plats		Laitages		1 fruit OU 1 dessert	
M a r d i	Avocats Carottes Céleri rémoulade allégé Fonds d'artichauts Œufs ☞ Salade hawaïenne (riz, ananas, surimi)	☞	Sauté de porc aux pruneaux	🇫🇷	Yaourt BIO *	🇫🇷	Fruit
		❄️	Papillote de poisson et ses légumes			☞	Salade de fruits maison
		🇫🇷	Pastabox à la bolognaise				Laitage
			Riz			☞	Crumble aux pommes
		❄️	Haricots verts				
	Salad'Bar	Plats		Laitages		1 fruit OU 1 dessert	
M e r c r e d i	Concombre Maïs thon ☞ Poivrons marinés Radis rose Tomates	☞	Parmentier de canard		Fromage	🇫🇷	Fruit
		☞	Blanquette végétarienne (lait de coco)				Compote
					Yaourt	☞	Fondant au chocolat
			Purée de pommes de terre				Laitage
		❄️	Choux-fleurs persillés				
	Salad'Bar	Plats		Laitages		1 fruit OU 1 dessert	
J e u d i	Asperges blanches Bulots/crevettes Carottes Cœurs de palmier Œufs Tomates	☞	Bœuf goulash	🇫🇷	Yaourt BIO *	🇫🇷	Fruit
		🇫🇷	Encornets sauce américaine				Poires au sirop
		☞	Croque monsieur			☞	Riz au lait
			Pâtes				Laitage
			Aubergines grillées				
	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 Provisseure

L'Infirmière

Le Secrétaire Général

Mme FILY

Mmes LOUVET ou PERRAudeau

M. MALBAUX

**LEGENDE :**

Produits surgelés  
Circuits courts  
**Fait maison**  
Cafétéria

\* Aide UE à destination des écoles



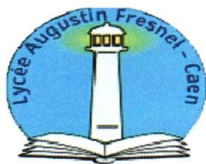
De nombreux fruits et légumes sont désormais achetés "BIO"

Produits frais  
Produits BIO  
**IGP, AOP, AOC**  
Produits normands



# MENU LYCÉE AUGUSTIN FRESNEL

## Semaine n° 50 du Lundi 08 Décembre au Vendredi 12 décembre 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		Concombre / Fêta		Boulettes de bœuf sauce champignons	Fromage	Laitage féculent
				Merguez		
				Semoule	Yaourt	
				Purée de carottes		
	Entrée		Plats		Laitages	Dessert
M a r d i		Poireaux mimosa	 	Escalope de poulet (panée maison) à la tomate	Fromage	Compote
				Poisson sauce poivron		
				Pommes de terre vapeur	Yaourt	
				Courgettes		
	Entrée		Plats		Laitages	Dessert
M e r c r e d i		Céleri rémoulade		Steak haché sauce échalote	Fromage	Laitage
				Œufs brouillés		
				Blé tendre	Yaourt	
				Haricots beurre		
	Entrée		Plats		Laitages	Dessert
J e u d i		Tomates / Maïs		Côtes de porc sauce charcutière	Fromage	 Fruits
				Wings de poulet marinés		
				Potatoes	Yaourt	
				Navet caramélisé		

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

La Provisoire

L'Infirmière

Le Secrétaire général

Mme FILY

Mmes LOUVET ou PERRAUDEAU

M. MALBAUX

### LEGENDE:

De nombreux fruits et légumes sont désormais achetés "BIO"

Produits surgelés



Produits frais

Circuits courts



Produits BIO

Fait maison

