



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 Celeri remoulade allégé Poivrons grillés Salade de pommes de terre à l'indienne Tomates		Chipolatas / Merguez		Fromage		Fruit
			Quiche d'aubergines				Ananas au sirop
			Blé tendre à la tomate		Yaourt		Laitage
			Ratatouille				
M a r d i	Betteraves Concombre Mais Œufs durs mayonnaise Poivrons Tomates		Biryani végétarien		Yaourt BIO *		Fruit
			Marée du jour sauce oseille				Compote
			Pasta box à la carbonara				Laitage
			Riz				Chou chantilly
			Navets caramélisés				
M e r c r e d i	Carottes Choux-fleurs Haricots verts Salade de cervelas au Comté Tomates		Poulet basquaise		Fromage		Fruit
			Œuf cocotte et sa julienne de légumes				Abricot au sirop
			Pâtes		Yaourt		Laitage
			Carottes Vichy				
J e u d i	Céleri branche Emmental Concombre Œufs durs Riz niçois Soja Tomates		Haricots blancs crémeux et aubergines		Yaourt BIO *		Fruit
			Marée du jour sauce grenobloise				Compote
			Croque monsieur				Laitage
			Purée de pommes de terre				
			Poêlée de légumes				Galette des rois
V e n d r e d i	Salad'Bar		Plats		Laitages		1 fruit OU 1 dessert

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 :

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°03 du Lundi 12 janvier au Vendredi 16 janvier 2026



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						
	Entrées		Plats		Laitages	Desserts et Fruits
L u n d i	☞	Salade bretonne	❄	Boulettes de bœuf à la tomate	Fromage	Laitage féculent
			❄	Poisson sauce estragon		
			❄	Pommes rissolées	Yaourt	
			❄	Brocolis au beurre		
	Entrées		Plats		Laitages	Desserts et Fruits
M a r d i		Maïs thon	☞	Tarte au fromage	Fromage	Salade de fruits
			🇫🇷	Poisson sauce curry		
				Céréales gourmandes	Yaourt	
			🇫🇷 ❄	Salade verte Haricots verts		
	Entrées		Plats		Laitages	Desserts et Fruits
M e r c r e d i	☞	Salade Aïda	🇫🇷	Jambon blanc	Fromage	Laitage
			☞	Lasagnes		
				Gnocchi	Yaourt	
			❄	Courgettes au beurre		
	Entrées		Plats		Laitages	Desserts et Fruits
J e u d i		Tomates Maïs	☞	Omelette nature ou lardons pommes de terre	Fromage	Compote
			🇫🇷	Andouillette		
				Purée de patate douce	Yaourt	
			❄	Epinards à la crème		

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

