



**MENU LYCÉE AUGUSTIN FRESNEL**  
Semaine n°04 du Lundi 19 janvier au Vendredi 23 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...)

<b>DÉJEUNER</b>						
Lundi	Salad'Bar		Plats		Laitages	
	Artichauts Côte d'Émeraude		» Omelette nature ciboulette		Yaourt	■ Fruit
	Asperges		» Lasagnes de légumes			Compote
	Endives Emmental					■ Glace
	Sardines au beurre		» Frites			Laitage
	Tomates		» Brocolis au beurre			
Mardi	Salad'Bar		Plats		Laitages	
	Avocats		■ Bolognaise de lentilles		■ Yaourt BIO *	Fruit
	Concombre		■ Poisson sauce crustacés			Salade de fruits
	Macédoine œufs durs		■ Riz poulet curry crème			Fromages blancs divers
	Maïs		» Spaghetti			Laitage
	Thon		» Epinards à la crème			
Mercredi	Salad'Bar		Plats		Laitages	
	Carottes râpées		» Tripes		■ Yaourt	Fruit
	Chou blanc pommes raisins		» Rôti de porc Orloff			Compote
	Émincé de poireaux		» Quiche brocolis champignons parmesan			■ Mousse au chocolat
	» Salade Colisée		■ Blé tendre			Laitage
	Tomates		» Carottes au beurre et au persil			
Jeudi	Salad'Bar		Plats		Laitages	
	Betteraves		» Hachis parmentier végétarien (haricots rouges, carottes, maïs)		■ Yaourt BIO *	Fruit
	Céleri rémoulade allégé		» Poisson sauce beurre blanc			Pommes au four
	Concombre		■ Croque monsieur			Laitage
	Œufs		■ Purée de pommes de terre			
	Radis long et beurre		■ Chou braisé			
Vendredi	Entrées		Plats		Laitages	
						Desserts et Fruits

# 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

M. MALBAUX

**LEGENDE :**

De nombreux fruits et légumes sont désormais achetés "BIO"



Produits surgelés



Produits frais



Produits BIO



IGP, AOP, AOC



Produits normands

Produits surgelés

Circuits courts

Fait maison

Cafétaria

\* Aide UE à destination des écoles

# MENU LYCÉE AUGUSTIN FRESNEL

**Semaine n°04 du Lundi 19 janvier au Vendredi 23 janvier 2026**



**Votre menu comprend :**

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

## DÎNER

Entrée		Plats	Laitages	Dessert
<b>Lundi</b>	Piémontaise	❄️ Poisson sauce citron	Fromage	Compote
		❄️ Tortellini de bœuf sauce crème parmesan		
		Céréales gourmandes	Yaourt	
		⚠️ Aubergines grillées		
Entrée		Plats	Laitages	Dessert
<b>Mardi</b>	Carottes râpées	⚠️ Tartiflette	Fromage	Crème chocolat
		🇫🇷 Andouillette grillée		
		Pommes de terre	Yaourt	
		❄️ Purée de céleri 🇫🇷 Salade verte		
Entrée		Plats	Laitages	Dessert
<b>Mercredi</b>	Betteraves	⚠️ Crêpes jambon fromage	Fromage	Laitage
		⚠️ Crêpes au fromage		
			Yaourt	
		❄️ Courgettes à l'ail 🇫🇷 Salade verte		
Entrée		Plats	Laitages	Dessert
<b>Jeudi</b>	Duo de choux	❄️ Burger de veau à la tomate	Fromage	Semoule au lait
		❄️ Poisson meunière		
		Riz	Yaourt	
		❄️ Haricots beurre		

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

La Proviseure

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

