

**MENU LYCÉE AUGUSTIN FRESNEL**  
Semaine n°5 du Lundi 26 Janvier au Vendredi 30 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...)

DÉJEUNER				
	Salad'Bar	Plats	Laitages	1 fruit OU 1 dessert
L u n d i	Carottes Fonds d'artichauts Maïs thon Radis Tomates	Escalope de poulet à l'estragon	Fromage	Fruit
		Pizza		Compote
		patates douces poireaux fromage	Yaourt	Laitage
		Fèves carbonara		
		Haricots beurre persillés		
M a r d i	Asperges Betteraves Concombre Œufs Poivrons grillés Salade de lentilles tomates oignons lardons	Chili con carne végétarien	Yaourt BIO *	Fruit
		Poisson sauce basilic		Fruits au sirop
		Pasta box à la bolognaise		Laitage
		Pommes de terre vapeur		Île flottante
		Courgettes à l'ail		
M e r c r e d i	Carottes Cœurs de palmier Salade Rigoletto Segments de pamplemousse Tomates	Boulettes de bœuf sauce champignons	Fromage	Fruit
		Flan de courgettes au chèvre		Compote
		Riz	Yaourt	Tarte au citron
		Ratatouille		Laitage
J e u d i	Avocats Carottes Céleri branche Emmental Maïs Œufs Salade alsacienne	Colombo de légumes	Yaourt BIO *	Fruit
		Marée du jour sauce oseille		Salade de fruits
		Tartines gourmandes		Laitage
		Pâtes		
		Epinards à la crème		
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 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

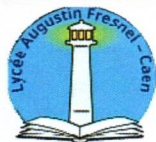
IGP, AOP, AOC

Produits normands



# MENU LYCÉE AUGUSTIN FRESNEL

## Semaine n°5 du Lundi 26 Janvier au Vendredi 30 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							
	Entrée		Plats		Laitages	Dessert	
L u n d i		Choux-fleurs mimosa	☺	Kebab	Fromage		Laitage féculent
			☺	Crêpes au fromage			
				Frites	Yaourt		
			🇪🇺 ❄️	Salade verte Purée de choux-fleurs			
	Entrée		Plats		Laitages	Dessert	
M a r d i	☺	Salade californienne	☺	Escalope de poulet sauce normande	Fromage		Compote
			❄️	Poisson sauce citron			
				Pâtes	Yaourt		
			❄️	Brocolis			
	Entrée		Plats		Laitages	Dessert	
M e r c r e d i		Avocats crevettes	☺	Omelette nature	Fromage		Laitage
			❄️	Steak haché grillé			
				Blé à la tomate	Yaourt		
			❄️	Carottes			
	Entrée		Plats		Laitages	Dessert	
J e u d i		Carottes râpées au citron	☺	Raclette	Fromage		Abricots au sirop
			❄️	Tortellini au fromage et à la crème			
				Pommes de terre	Yaourt		
				Chou braisé			

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

La Provisoire

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

