

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 Carottes Maïs/thon Pamplemousse Tomates		Côtes de porc sauce moutarde à l'ancienne		Fromage		Fruit
			Dahl de lentilles corail				Salade de fruits
					Yaourt		Laitage féculent
			Riz				Laitage
			Haricots verts				
	Salad'Bar	Plats		Laitages		1 fruit OU 1 dessert	
M a r d i	Carottes râpées Céleri rémoulade Chou aux pommes Œufs durs mayonnaise Tomates		Emincé de bœuf à la mexicaine		Yaourt BIO *		Fruit
			Marée du jour sauce échalotte				Compote
			Bourguignon de champignons				Mousse au chocolat
			Pasta box à la carbonara				Gâteau maison pour les Box
			Spaghetti				Laitage
			Carottes au jus				
	Salad'Bar	Plats		Laitages		1 fruit OU 1 dessert	
M e r c r e d i	Carottes Concombre Endives Poireaux mimosa Salade de pâtes concombre maïs tomates poivrons		Sauté de porc marengo		Fromage		Fruit
			Gratin de poireaux pommes de terre				Abricots au sirop
					Yaourt		Laitage
			Blé tendre				
			Brocolis vapeur				
	Salad'Bar	Plats		Laitages		1 fruit OU 1 dessert	
J e u d i	Céleri branche Emmental Œufs Piémontaise Poivrons grillés Potage cultivateur Thon Tomates		Filet de poulet à la crème de poivrons		Yaourt BIO *		Fruit
			Marée du jour locale				Compote
			Tarte au fromage				Semoule au caramel maison
			Croque monsieur				
			Purée de pommes de terre				Laitage
			Embeurrée de choux				
	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 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



Circuits courts



Fait maison



* Aide UE à destination des écoles

[Cafétéria](#)



Produits frais

Produits BIO

IGP, AOP, AOC

Produits normands























MENU LYCÉE AUGUSTIN FRESNEL
Semaine n°07 du Lundi 09 février au Vendredi 13 février 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		Artichauts vinaigrette	 	Poisson sauce estragon	Fromage	Laitage féculent
				Quiche lorraine		
				Pommes de terre vapeur persillées	Yaourt	
			 	Epinards à la crème		
	Entrée		Plats		Laitages	Dessert
M a r d i		Concombre bulgare	 	Crêpinette à la tomate	Fromage	Crème au chocolat
			 	Ravioles épinards Ricotta		
				Haricots blancs	Yaourt	
				Haricots verts		
	Entrée		Plats		Laitages	Dessert
M e r c r e d i		Chou rouge		Lasagnes de bœuf	Fromage	Laitage
				Cordon bleu		
				Pâtes au gruyère	Yaourt	
				Purée de potiron		
	Entrée		Plats		Laitages	Dessert
J e u d i		Carottes citron	 	Cuisses de poulet sauce basquaise	Fromage	Compote
				Poisson meunière		
				Potatoes	Yaourt	
				Petits pois		

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

