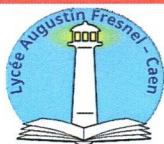


**MENU LYCÉE AUGUSTIN FRESNEL**  
Semaine n°10 du Lundi 02 mars au Vendredi 06 mars 2026



**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 Céleri remoulade allégé Concombre Fonds d'artichauts Salade niçoise Tomates	☞	Escalope de dinde sauce provençale	Fromage	Fruit
		☞	Gratin butternut noisettes et Comté		Compote
				Yaourt	
			Pâtes		Laitage
		❄	Petits pois		
M a r d i	Betteraves Endives Emmental Maïs Œufs Salade de pois chiches au chorizo Tomates	☞	Rôti de porc sauce champignons	Yaourt BIO *	Fruit
		☞	Crumble de légumes et chèvre		Salade de fruits
		🏆	Poisson sauce poireaux		
		☞	Pasta box à la carbonara		Roulé au chocolat
			Purée de pommes de terre		Gâteau maison pour les Box
		❄	Choux-fleurs persillés		Laitage
M e r c r e d i	Avocats Concombre Poireaux émincés Radis Piémontaise Thon	☞	Quiche lorraine	Fromage	Fruit
		☞	Tarte aux oignons Emmental		Compote
				Yaourt	
			Salade		Laitage
		❄	Ratatouille		
J e u d i	Carottes Choux-fleurs mimosa Œufs durs mayonnaise Poivrons grillés Tomates	☞	Bœuf aux oignons	Yaourt BIO *	Fruit
		☞	Tartiflette végétarienne		Abricots au sirop
		🏆	Marée du jour locale		Gâteau maison pour les Box
		☞	Croque monsieur		Laitage
			Riz cantonais		
		❄	Epinards à la crème		Semoule aux raisins
V e n d r e d i	Entrées		Plats	Laitages	Desserts et Fruits
	<div>MENU ANTI-GASPI</div>				Gâteau maison

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

Cafétéria

\* Aide UE à destination des écoles



Produits frais

Produits BIO

IGP, AOP, AOC

Produits normands



# MENU LYCÉE AUGUSTIN FRESNEL




















## Semaine n°10 du Lundi 02 mars au Vendredi 06 mars 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		Haricots verts / Tomates		Poisson sauce aux moules	Fromage		Compote
				Croissants au jambon			
				Riz	Yaourt		
			 	Purée de courgettes Salade verte			
	Entrée		Plats		Laitages	Dessert	
M a r d i		Concombres bulgares		Foie de volaille persillé	Fromage		Glace
				Spaghetti à la bolognaise			
				Spaghetti	Yaourt		
			 	Salsifis ail et persil			
	Entrée		Plats		Laitages	Dessert	
M e r c r e d i		Salade de riz au thon		<u>Menu du chef</u>	Fromage		Laitage
				Pommes de terre sautées	Yaourt		
				Choux de Bruxelles au jus			
	Entrée		Plats		Laitages	Dessert	
J e u d i		Céleri rémoulade		Andouillette	Fromage		Banane au chocolat
				Poisson meunière			
				Blé tendre à la tomate	Yaourt		
				Brocolis			

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

