

MENU LYCÉE AUGUSTIN FRESNEL
Semaine n°11 du Lundi 09 Mars au Vendredi 13 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	Betteraves Champignons Concombre Salade de maïs haricots verts et tomates Tomates		Omelette aux herbes	Fromage	Fruit
			Merguez		Compote
			Blé tendre à la sauce tomate	Yaourt	Laitage féculent
			Epinards à la crème		Laitage
M a r d i	Carottes Filet de maquereaux et sardine au beurre Maïs Œufs Thon Tomates		Spaghetti à la bolognaise	Yaourt BIO *	Fruit
			Poisson sauce chorizo		Abricots au sirop
			Quenelle nature à la tomate et aux champignons		Gâteau maison pour les Box
			Pasta box à la carbonara		Riz au lait
			Spaghetti		Laitage
			Carottes au beurre		
M e r c r e d i	Caviar d'aubergines Concombre Œufs Salade de légumes et féculents (courgettes, carottes, oignons rouges, pois chiches et haricots rouges) Tomates		Côtes de porc sauce Robert	Fromage	Fruit
			Gratin de crozets épinards		Compote
			Haricots blancs à la tomate	Yaourt	Laitage
			Navets au beurre		
J e u d i	Carottes Céleri remoulade allégé Chou blanc aux raisins Œufs Salade Côte d'Azur		Blanquette de dinde	Yaourt BIO *	Fruit
			Moussaka végétarienne		Fruits au sirop
			Marée du jour locale		Gâteau maison pour les Box
			Croque monsieur		Tiramisu
			Riz		Laitage
			Haricots verts		
V e n d r e d i	Salad'Bar		Plats	Laitages	1 fruit OU 1 dessert
					Gâteau maison

MENU ANTI-GASPI

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

Circuits courts

Fait maison

[Cafétéria](#)

* Aide UE à destination des écoles



Produits frais

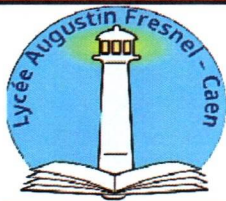
Produits BIO

IGP, AOP, AOC

Produits normands



MENU LYCÉE AUGUSTIN FRESNEL
Semaine n°11 du Lundi 09 Mars au Vendredi 13 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 OU Fruit
L u n d i		Poireaux mimosa		Poisson sauce crustacés	Fromage	Ananas au sirop
				Quiche lorraine		
				Riz	Yaourt	
				Haricots beurre		
	Entrée		Plats		Laitages	Dessert OU Fruit
M a r d i		Tomates thon		Croque monsieur	Fromage	Compote
				Cordon bleu de volaille		
				Semoule	Yaourt	
				Ratatouille		
	Entrée		Plats		Laitages	Dessert OU Fruit
M e r c r e d i		Betteraves ail et fines herbes		Steak haché sauce poivre	Fromage	Poire au chocolat
				Crêpes au fromage		
				Potatoes	Yaourt	
				Aubergines grillées		
	Entrée		Plats		Laitages	Dessert OU Fruit
J e u d i		Poireaux œufs durs		Andouillette	Fromage	Laitage
				Poisson meunière		
				Petits pois à la parisienne	Yaourt	
				Purée de céleri		

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:

De nombreux fruits et légumes sont désormais achetés "BIO"

Produits surgelés



Produits frais

Circuits courts



Produits BIO

Fait maison

