

MENU LYCÉE AUGUSTIN FRESNEL
Semaine n°12 du Lundi 16 mars au Vendredi 20 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 Carottes Céleri rémoulade Chou rouge ☞ Salade vosgienne Tomates	☞ Steak haché sauce échalotte	Fromage	☞	Fruit
		☞ Boulgour amandes fêta petits pois			Compote
			Yaourt nature sucré Yaourt sans sucre		Laitage
		☞ Frites			
		☞ Haricots verts à l'ail			
M a r d i	Concombre Œufs Poireaux vinaigrette Poivrons cuits marinés ☞ Salade sicilienne et crevettes Tomates	☞ Sauté de porc au caramel	Yaourt BIO *	☞	Fruit
		☞ Gnocchi à la romaine épinards			Fruits au sirop
		☞ Poisson sauce échalote			Laitage
		☞ Nouilles sautées aux crevettes et légumes		☞	Gâteau maison pour les BOX
		☞ Riz			Éclair au chocolat
		☞ Carottes au beurre			
M e r c r e d i	Carottes Choux-fleurs mimosa Concombre Fonds d'artichauts Radis ☞ Taboulé	☞ Fajitas de bœuf	Fromage	☞	Fruit
		☞ Fajitas de légumes			Compote
		☞ Salade verte	Yaourt nature sucré Yaourt sans sucre	☞	Crème brûlée
		☞ Ratatouille			Laitage
J e u d i	Asperges Maïs Œufs Pamplemousse Rillettes de maquereaux Tomates	☞ Menu Printemps	Yaourt BIO *	☞	Fruit
		☞ Marée du jour locale			Banane au chocolat
		☞ Pasta box aux merguez			Laitage féculent
		☞ Salade verte		☞	Gâteau maison pour les BOX
					Laitage
V e n d r e d i	Salad'Bar	Plats	Laitages		☞ Gâteau maison
MENU ANTI-GASPI					

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

La Provisure

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°12 du Lundi 16 mars au Vendredi 20 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	Tomates œufs durs	Poulet à la provençale Poisson meunière Pâtes Brocolis	Fromage Yaourt	Ananas au sirop
M a r d i	Salade de la mer	Crêpes au jambon Crêpes au fromage Carottes au beurre Salade verte	Fromage Yaourt	Laitage féculent
M e r c r e d i	Carottes râpées sauce citron	Œuf cocotte au bacon Escalope viennoise maison Petits pois Haricots beurre	Fromage Yaourt	Salade de fruits
J e u d i	Maïs thon	Lasagnes de bœuf Lasagnes de légumes Salade verte Printanière de légumes	Fromage Yaourt	Compote

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

