

MENU LYCÉE AUGUSTIN FRESNEL
Semaine n°18 du Lundi 27 avril au Jeudi 30 avril 2026



Votre menu comprend :

- Du Salad'Bar
- Un plat chaud
- Un fruit ou fruits préparés (compote, salade de fruits...)
- Un laitage (fromage ou yaourt nature)
- Un dessert (dessert du jour, crème...)

DÉJEUNER			
	Salad'Bar	Plats	Laitages / Desserts et Fruits
L u n d i	Carottes Céleri rémoulade Endives aux noix Fonds d'artichauts Maïs Salade de lentilles, chèvre et lardons	Omelette nature Crêpe au chèvre et au miel Blé tendre à la tomate Salsifis à l'ail et au persil	Fromage Yaourt Fruit Salade de fruits Laitage
M a r d i	Champignons Concombre Œufs durs Poireaux émincés Salade de tagliatelles aux crevettes Tomates	Boulettes de bœuf à la provençale Poisson sauce vin blanc et basilic Tartine aux champignons et au fromage Riz Ratatouille	Yaourt BIO * Fruit Compote Panna cotta caramel Gâteau maison pour les BOX Laitage
M e r c r e d i	Carottes Chou blanc à la crème Haricots verts Poivrons grillés Salade de pommes de terre, poulet et estragon Tomates	Saucisses de Toulouse sauce Camembert Gratin de pommes de terre et aux poireaux Pâtes Carottes à la crème	Fromage Yaourt Fruit Poires au chocolat Laitage
J e u d i	Cœurs de palmier Concombre Maïs Œufs Salade de riz aux sardines Tomates	Poulet rôti aux herbes Marée du jour Pasta BOX à la carbonara Flan courgette, curry et coco Pommes de terre à la crème Haricots verts	Yaourt BIO * Fruit Compote Gâteau maison pour les BOX Laitage Crumble aux pommes
V e n d r e d i	<h1 style="margin: 0;">1^{er} mai</h1>		

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°18 du Lundi 27 avril au Jeudi 30 avril 2026



Votre menu comprend :

- Une entrée
- Un plat chaud
- Un laitage (fromage ou yaourt nature)
- Un dessert (dessert du jour, crème...)
- Un fruit ou fruits préparés (compote, salade de fruits...)

DÎNER						
	Entrées		Plats	Laitages	Desserts et Fruits	
L u n d i	☞	Piémontaise	❄	Bolognaise	Fromage	Laitage
			❄	Poisson à la normande		
				Pâtes	Yaourt	
				Aubergines grillées		
	Entrées		Plats	Laitages	Desserts et Fruits	
M a r d i		Betteraves mimosa	☞	Tarte poireaux/lardons	Fromage	Paires au sirop
			❄	Fish and chips		
			❄	Potatoes	Yaourt	
			❄	Epinards à la crème		
	Entrées		Plats	Laitages	Desserts et Fruits	
M e r c r e d i		Carottes râpées	❄	Poisson sauce échalotte	Fromage	Laitage
			❄	Steak haché sauce Roquefort		
			☞	Semoule	Yaourt	
			☞	Courgettes à l'ail		
	Entrées		Plats	Laitages	Desserts et Fruits	
J e u d i		Tomates / Œufs	❄	Cordon bleu	Fromage	Fruits au sirop
			🇪🇺	Côtes de porc aux herbes		
				Blé tendre à la tomate	Yaourt	
				Purée de choux-fleurs		

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

