

MENU LYCÉE AUGUSTIN FRESNEL
Semaine n°38 du Lundi 14 Septembre au Vendredi 18 Septembre 2026



Votre menu comprend :

- Salad'Bar à volonté
- Un plat chaud + Accompagnements à volonté
- Au choix : 1 produit laitier + 1 dessert sucré
1 produit laitier + 1 fruit
1 dessert sucré + 1 fruit

DÉJEUNER						
	Salad'Bar	Plats		Laitages	1 fruit OU 1 dessert	
L u n d i	Betteraves Champignons Concombre Salade provençale Tomates	Omelette aux herbes		Fromage		Fruit
		Merguez/chipolatas				Compote
				Yaourt		Laitage féculent
		Pâtes au gruyère				Laitage
		Épinards à la crème				
M a r d i	Carottes Maïs Œufs Poireaux sauce moutarde Sardines au beurre Tomates	Goulash		Yaourt bio *		Fruit
		Raie grenobloise				Abricots au sirop
		<u>Pasta box bolognaise</u>				Choux à la crème
		Gratin dauphinois				Laitage
		Carottes au beurre				
M e r c r e d i	Caviar d'aubergines Céleri branche Emmental croûtons Concombre Salade de tagliatelles Tomates	Côtes de porc sauce Robert		Fromage		Fruit
		Tartine provençale				Compote
				Yaourt		Laitage
		Haricots Coco à la tomate				
		Navets au beurre				
J e u d i	Carottes Céleri rémoulade allégé Chou blanc aux raisins Concombre Œufs mayonnaise	Poulet basquaise		Yaourt bio *		Fruit
		Marée du jour sauce crustacés				Fruits au sirop
		<u>Croque monsieur</u>				Glace
						Laitage
		Riz				
		Haricots verts				
V e n d r e d i	Entrées	Plats		Laitages	1 fruit OU 1 dessert	
						Pâtisserie 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 :

Produits surgelés

Circuits courts

Fait maison

Cafétéria

* Aide UE à destination des écoles

De nombreux fruits et légumes sont désormais achetés "BIO"



Produits frais

Produits BIO

IGP, AOP, AOC

Produits normands



MENU LYCÉE AUGUSTIN FRESNEL
Semaine n°38 du Lundi 14 Septembre au Vendredi 18 Septembre 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									
	Entrées		Plats		Laitages	Dessert			
L u n d i	🍴	Poireaux mimosa	🇫🇷	Poisson sauce crustacés	Fromage		Ananas au sirop		
			🍴	Quiche lorraine					
				Riz	Yaourt				
			❄️	Haricots beurre					
	Entrées		Plats		Laitages	Dessert			
M a r d i		Melon	🍴	Saucisse de Toulouse sauce moutarde	Fromage		Compote		
			❄️	Escalope de poulet champignons crème					
				Blé tendre	Yaourt				
			❄️	Ratatouille					
	Entrées		Plats		Laitages	Dessert			
M e r c r e d i	🍴	Betteraves ail et fines herbes	❄️	Steak haché sauce tomate	Fromage		Ananas		
			❄️	Crêpes au fromage					
			❄️	Pommes de terre sautées	Yaourt				
			🍴	Aubergines grillées					
	Entrées		Plats		Laitages	Dessert			
J e u d i		Tomates thon	🇫🇷	Foie aux oignons	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 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 ⚡

Produits frais
Produits BIO