



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	Asperges Betteraves à l'ail Carottes Maïs thon Radis Tomates		Aiguillettes de poulet cidre et pommes		Fromage		Fruit		
			Flan de brocolis				Compote		
			Tartine gourmande jambon fromage		Yaourt		Fruit		
			Pâtes				Laitage		
			Épinards à la crème						
M a r d i	Concombre Courgettes à la crème et aux lardons Œufs Poivrons rouges grillés Salade milanaise Tomates		Sauté de porc à l'ananas		Yaourt BIO *		Fruit		
			Poisson meunière				Salade de fruits		
			Pasta box à la bolognaise				Gâteau maison pour les BOX		
			Riz pilaff				Laitage		
			Aubergines grillées				Île flottante		
M e r c r e d i	Avocats Carottes Céleri rémoulade Choux-fleurs mimosa Cœurs d'artichauts Œufs durs mayonnaise		Pizza jambon olives		Fromage		Fruit		
			Pizza aux légumes				Compote		
					Yaourt		Panna cotta aux fruits rouges		
							Laitage		
			Salade verte						
J e u d i	Céleri rémoulade Champignons crème estragon Concombre Œufs Piémontaise Tomates		Chili con carne		Yaourt BIO *		Fruit		
			Marée du jour sauce chorizo				Pêches au sirop		
			Pasta box tartiflette				Gâteau maison pour les BOX		
			Haricots rouges				Laitage		
			Brocolis beurre						
V e n d r e d i	Salad'Bar		Plats		Laitages		1 fruit OU 1 dessert		
							Brioche perdue au caramel beurre salé		

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

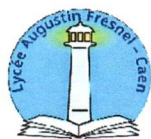
De nombreux fruits et légumes sont désormais achetés "BIO"



Produits frais
Produits BIO
IGP, AOP, AOC
[Produits normands](#)



MENU LYCÉE AUGUSTIN FRESNEL
Semaine n°40 du Lundi 28 Septembre au Vendredi 02 octobre 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	Desserts	
L u n d i		Concombre vinaigrette	🍽️	Hachis parmentier	Fromage		Laitage féculent
			❄️	Poisson			
			🍽️	sauce normande	Yaourt		
				Purée de pommes de terre			
		❄️	Haricots beurre				
	Entrées		Plats		Laitages	Desserts	
M a r d i		Betteraves à l'ail	🍽️	Tarte poireaux lardons	Fromage		Poires au sirop
			❄️	Poisson			
			🍽️	sauce Dugléré	Yaourt		
				Semoule			
		❄️	Courgettes				
	Entrées		Plats		Laitages	Desserts	
M e r c r e d i		Céleri rémoulade	🍽️	Œufs brouillés au fromage	Fromage		Laitage
			❄️	Steak de veau			
			🍽️	sauce miel	Yaourt		
			❄️	Poêlée de butternuts			
			Salsifis à l'ail				
	Entrées		Plats		Laitages	Desserts	
J e u d i		Tomates œufs	❄️	Cordon bleu	Fromage		Compote
			🇫🇷	Côtes de porc à la tomate			
				Blé tendre	Yaourt		
			❄️	Ratatouille			

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

La Provisoire

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

