MENU LYCÉE AUGUSTIN FRESNEL
Semaine n° 48 du Lundi 23 novembre au Vendredi 27 novembre 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	Laitage	1 fruit OU 1 dessert
Lundi	*Betteraves, hareng fumé et oignons* *Concombre* *Endives aux noix* *Fonds d'artichauts sauce cocktail* *Salade strasbourgeoise* *Tomates*	Omelette paysanne (lardons, oignons, pommes de terre cube) Gratin de butternut, noisettes et Comté Chaussiflette en tartine Pâtes au gruyère Brocolis au beurre	Fromage Yaourt	Fruit Compote Fruit pour les BOX Laitage
Mardi	*Carottes* *Céleri rémoulade* *Émincés de poireaux mimosa* *Maïs* *Œufs* *Salade Groënland*	Bœuf bourguignon Poisson sauce crevettes Pasta box poulet tomates basilic Blé tendre Courgettes ail et persil	*Yaourt BIO **	Fruit Salade de fruits Gâteau maison pour les BOX Laitage Crumble aux pommes
Mercredi	*Champignons crème estragon* *Concombre* *Poivrons grillés* *Salade californienne* *Salade de choux-fleurs* *(choux-fleurs, radis, concombre et fêta)* *Tomates*	Colombo de porc Tarte aux oignons Riz Épinards à la provençale	Fromage Yaourt	Fruit Poires au sirop Crème brûlée Laitage
Jeudi	*Asperges* *Carottes* *Courgettes au Boursin* *(courgettes, tomates, Boursin, huile d'olives et ciboulette)* *Salade d'haricots verts* *(haricots verts, thon, tomates, olives et œufs)* *Taboulé*	Escalope de poulet crèmeux à l'ail (bouillon de volaille, ail, crème, moutarde et concentré de tomates) Marée du jour sauce oseille Croque monsieur Purée de pommes de terre (maison) Navets caramélisés	*Yaourt BIO **	Fruit Compote Gâteau maison pour les BOX Laitage
Vendredi	**MENU ANTI-GASPI**			Gâteau maison

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

La Proviseure — **Mme FILY**

L'Infirmière — **Mmes LOUVET ou PERRAUDEAU**

Le Secrétaire général — **M. MALBAUX**

LEGENDE:

De nombreux fuits et légumes sont désormais achetés "BIO"

Produits surgelés — Produits frais

Circuits courts — Produits BIO

Fait maison — *IGP, AOP, AOC*

** Aliments subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles*

Cafétéria — Produits normands

MENU LYCÉE AUGUSTIN FRESNEL
Semaine n° 48 du Lundi 23 novembre au Vendredi 27 novembre 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 et Fruits
Lundi	Carottes râpées	❄ Papillote de poisson Croissant au jambon Riz à la tomate ❄ Carottes Vichy	Fromage Yaourt	Abricots au sirop
Mardi	Salade Colisée	Spaghetti bolognaise ❄ Poisson sauce estragon Spaghetti ❄ Aubergines provençales	Fromage Yaourt	Laitage féculent
Mercredi	Duo de choux	Saucisse de Toulouse sauce moutarde ❄ Poisson mariné aux herbes ❄ Potatoes ❄ Choux de Bruxelles au jus	Fromage Yaourt	Laitage
Jeudi	Concombres bulgares	❄ Steak haché à la tomate ❄ Poisson meunière Céréales gourmandes ❄ Haricots verts	Fromage Yaourt	Compote

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

La Proviseure — **Mme FILY**

L'Infirmière — **Mmes LOUVET ou PERRAUDEAU**

Le Secrétaire général — **M. MALBAUX**

LEGENDE:

De nombreux fuits et légumes sont désormais achetés "BIO"

Produits surgelés ❄ Produits frais

Circuits courts — Produits BIO

Fait maison