

LYCEE DU FRANCOIS MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 7/09 au 11/09/2026



	PETIT-DÉJEUNER	DÉJEUNER	GOUTER	DINER
LUNDI		Maïs / Betterave Cote de porc sauce champignon Pâtes Pâtisserie	Biscuits Fourrés Eau - Fruits	Friands Nuggets Pommes sautées Pruneaux au sirop
MARDI	Lait-café-thé-chocolat Pain-beurre Confiture-fromage/pâté Fruit ou jus	Tomate Lentilles aux légumes Riz Salade de fruits	Biscuits Fourrés Eau - Fruits	Crudités Emincé de poulet Coquille Yaourt
MERCREDI	Lait-café-thé-chocolat Pain-beurre Confiture-fromage/pâté Fruit ou jus	Laitue Saucisses Purée Compote	Biscuits Fourrés Eau - Fruits	Pâté Bourguignon Pomme vapeur / Haricot v Ananas au sirop
JEUDI	Lait-café-thé-chocolat Pain-beurre Confiture-fromage/pâté Fruit ou jus	Salade de concombre Court bouillon de poisson Légumes pays Glace	Biscuits Fourrés Eau - Fruits	Fromage Agneau Gratin de légumes Fruit
VENDREDI	Lait-café-thé-chocolat Pain-beurre Confiture-fromage/pâté Fruit ou jus	Salade de carotte Steak haché Pois cassé Crème dessert	Biscuits Fourrés Eau - Fruits	

Ce menu est donné à titre indicatif. Il faut tenir compte de la gestion des stocks.

Tous les choix ne peuvent être garantis tout le long du service.

☼ Produits issus de l'agriculture locale

Mme Patricia RENE-CORAIL
Proviseur du Lycée Polyvalent du François



Mme Marie-Céline WHANNOU
Secrétaire Générale



Mme Christina POMONEL

Chef de cuisine
LYCEE POLYVALENT DE LA JETÉE
CHEF DE CUISINE
97240 LE FRANCOIS
Tel 0596 54 32 20

Mise en œuvre de la loi EGALIM au lycée de la Jetée

Le lycée de la Jetée s'inscrit dans la démarche d'une valorisation de l'agriculture locale martiniquaise, une

La loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018, dite loi EGALIM, ayant pour objectif la conversion partielle aux produits issus de

- Menu végétarien

- Informer les usagers des restaurants scolaires des produits issus des circuits courts, produits labellisés et agriculture

- Lutte contre le gaspillage alimentaire

