



LYCÉE DU FRANCOIS

MENU DE LA SEMAINE
Semaine du 05/05 au 09/05/2025



	PETIT-DÉJEUNER	DÉJEUNER	GOUTER	DINER
LUNDI		Salade de laitues  Spaghetti bolognaise Mousse au chocolat	Gâteau Maison Eau-Fruit	Fromage Paupiette de veau Salade de riz Compote
MARDI	Lait-café-thé-chocolat Pain-beurre Confiture-fromage/pâté Fruit ou jus	Pastèque ou Melon  Poisson sauce piquante Riz safrané Glace	Barre de céréales Eau-Fruit	Crudités Escalope de poulet Carottes en Semoule de maïs
MERCREDI	Lait-café-thé-chocolat Pain-beurre Confiture-fromage/pâté Fruit ou jus	Charcuterie Ailes de dinde Flageolet Yaourt aromatisé	Biscuits Fourrés Eau-Fruit	
JEUDI	FÉRIÉ			
VENDREDI	Lait-café-thé-chocolat Pain-beurre Confiture-fromage/pâté Fruit ou jus	Crudités  Boulette de bœuf Semoule Petit filou	Biscuits Fourrés Eau-Fruit	

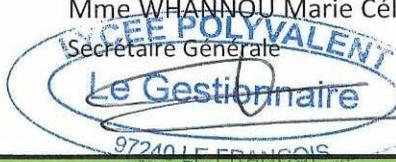
Ce menu est donné à titre indicatif. Il faut tenir compte de la gestion des stocks.
Tous les choix ne peuvent être garantis tout le long du service.

 Produits issus de l'agriculture locale

Mme RENE-CORAIL Patricia
Proviseur du Lycée Polyvalent du François

Mme WHANNOU Marie Céline
Secrétaire Générale

Mme POMONEL Christina
Chef de cuisine



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 juste rémunération des producteurs et une meilleure qualité des produits servis pour nos élèves.

La loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018, dite loi EGALIM, ayant pour objectif la conversion partielle aux produits issus de l'agriculture biologique et le respect de la qualité des repas servis, impose un certain nombre d'obligations aux services de restauration scolaire :

- Menu végétarien
- Informer les usagers des restaurants scolaires des produits issus des circuits courts, produits labellisés et agriculture biologique
- Lutte contre le gaspillage alimentaire

