

LYCÉE DU FRANCOIS

MENU DE LA SEMAINE Semaine du 12/05 au 16/05/2025



	PETIT-DÉJEUNER	DÉJEUNER	GOUTER	DINER
LINDI		Friand Brochatte de dinde Lentilles Île au caramel	Gâteau Maison Eau-Fruit	© Crudités Saucisse Frites Petit filou
MAROL	Lait-café-thé-chocolat Pain-beurre Confiture-fromage/pâté Fruit ou jus	Nems Court bouillon de poissons Riz Fromage blanc	Barre de céréales Eau-Fruit	 Salade de tomates Poulet au four Printaniére de légumes Crème dessert
MERCREDI	Lait-café-thé-chocolat Pain-beurre Confiture-fromage/pâté Fruit ou jus	 Salade de concombres Colombo de porc Légumes pays Glace 	Biscuits Fourrés Eau-Fruit	Potage de légumes Rôti de veau Petit pois Riz au lait
Hill)	Lait-café-thé-chocolat Pain-beurre Confiture-fromage/pâté Fruit ou jus	Salade de pâtes Flan coco	Barre de céréales Eau-Fruit	Betteraves Hachis parmentier Patisserie
VENDREDI	Lait-café-thé-chocolat Pain-beurre Confiture-fromage/pâté Fruit ou jus	Fromage Sauté d'agneau Haricots rouges Fruit de saison	Biscuits Fourrés Eau-Fruit	Ason Appelit

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 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







