

LYCÉE DU FRANCOIS

MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 19/05 au 23/05/2025



	PETIT-DÉJEUNER	DÉJEUNER	GOUTER	DINER
LUNDI		Chiquetaille de morue Bœuf carottes Coquillettes Yaourt aromatisé	Gâteau Maison Eau-Fruit	🌱 Crudités Poulet rôti Semoule aux raisins île au caramel
MARDI	Lait-café-thé-chocolat Pain-beurre Confiture-fromage/pâté Fruit ou jus	Nems Gratin de poissons Riz safrané Crème dessert	Barre de céréales Eau-Fruit	Betteraves Côte de porc SC Purée mousseline Cocktail de fruits
MERCREDI	Lait-café-thé-chocolat Pain-beurre Confiture-fromage/pâté Fruit ou jus	Entrées variées Cordon bleu Pomme de terre Flan au chocolat	Biscuits Fourrés Eau-Fruit	FERME
JEUDI		FERIE		
VENDREDI	FERME	Thon mayonnaise Printanière de légumes Steak haché Floup	Biscuits Fourrés Eau-Fruit	<i>Bon Appétit</i>

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 WILMANNON Marie Céline
Secrétaire Générale



LYCÉE POLYVALENT DE LA JETÉE
Mme POMONEL Christina
CHEF DE CUISINE
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 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

