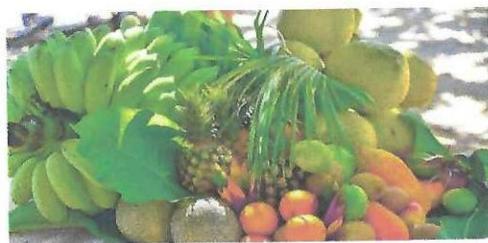


# LYCÉE DU FRANCOIS

MENU DE LA SEMAINE  
Semaine du 16/06 au 20/06/2025



	PETIT-DÉJEUNER	DÉJEUNER	GOUTER	DINER
LUNDI		Thon mayonnaise Paupiette de veau Torti aux légumes Crème dessert	Biscuits Fourrés Eau - Fruit	FERME
MARDI	FERME	Taboulé Côte de porc Flageolet Desserts variés	Barre de céréales Eau-Fruit	FERME
MERCREDI	FERME	Crudités Fricassé de coq Pâtes Ananas au sirop	Biscuits Fourrés Eau-Fruit	FERME
JEUDI	FERME	Sardines Court bouillon de poissons Riz Petit dé de fruits	Barre de céréales Eau - Fruit	FERME
VENDREDI	FERME	Chiquetaille de morue Cassoulet Pâtisserie	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 DUVALLE 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



ÉTATS  
GÉNÉRAUX  
ALIMENTATION

