

# LYCÉE DU FRANCOIS

MENU DE LA SEMAINE  
Semaine du 22/09 au 26/09/2025



	PETIT-DÉJEUNER	DÉJEUNER	GOUTER	DINER
LUNDI		Salade coleslaw Sauté d' agneau Carottes en sauce blanche Mousse au chocolat	Biscuits Fourrés Eau - Fruits	Fromage Côte de porc Haricots verts Ananas au sirop
MARDI	Lait-café-thé-chocolat Pain-beurre Confiture-fromage/pâté Fruit ou jus	 Tomates Bolognaise végétarienne Petit filou 	Barre de céréales Eau - Fruits	Potage Pâtes à la carbonara Cocktail de fruits
MERCREDI	Lait-café-thé-chocolat Pain-beurre Confiture-fromage/pâté Fruit ou jus	 Laitue Aiguillette Pommes de terre sautées Yaourt	Biscuits Fourrés Eau - Fruits	Coupelle de pâté Colombo de poulet Riz Flan au caramel
JEUDI	Lait-café-thé-chocolat Pain-beurre Confiture-fromage/pâté Fruit ou jus	 Concombres Couscous royal Glace	Barre de céréales Eau - Fruits	Friand au fromage Steak haché Petits pois/carottes Vermicelle au lait
VENDREDI	Lait-café-thé-chocolat Pain-beurre Confiture-fromage/pâté Fruit ou jus	Betteraves Poisson sauce basquaise Riz safrané Pâtisserie	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 RENE-CORVAL Patricia  
Proviseur du lycée Polyvalent du François

Mme WHANNOU Marie Céline  
Secrétaire Générale

Mme PERONVALENT DE LA JETEE  
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

