

# LYCÉE DU FRANCOIS

MENU DE LA SEMAINE  
Semaine du 29/09 au 03/10/2025



	PETIT-DÉJEUNER	DÉJEUNER	GOUTER	DINER
LUNDI		Macédoine à la mayonnaise Saucisse de Toulouse Purée mousseline Pâtisserie	Biscuits Fourrés Eau - Fruits	Carottes Aile de dinde Semoule/ratatouille Flan au chocolat
MARDI	Lait-café-thé-chocolat Pain-beurre Confiture-fromage/pâté Fruit ou jus	Crêpe au fromage Morue marinée Haricots rouges Fruit	Barre de céréales Eau - Fruits	Œuf mayonnaise Nuggets de poulet Pâte aux tomates Floup
MERCREDI	Lait-café-thé-chocolat Pain-beurre Confiture-fromage/pâté Fruit ou jus	Maïs/tomates Paupiette Pois cassés Crème dessert	Biscuits Fourrés Eau - Fruits	Samoussa Rôti de porc Epinard/Pommes de terre Compote
JEUDI	Lait-café-thé-chocolat Pain-beurre Confiture-fromage/pâté Fruit ou jus	Fromage Paella végétarienne Dés de fruits	Barre de céréales Eau - Fruits	Velouté de légumes Sauté d' agneau au curry Pâtes Yaourt
VENDREDI	Lait-café-thé-chocolat Pain-beurre Confiture-fromage/pâté Fruit ou jus	Nems aux légumes Poulet au four Pâtes au fromage Fruit	Biscuits Fourrés Eau - Fruits	

Ce menu est donné à titre indicatif. Il faut tenir compte de la gestion des stocks.

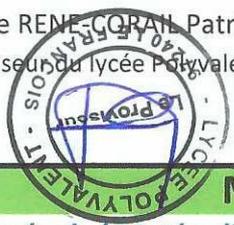
Tous les choix ne peuvent être garantis tout le long du service.

Produits issus de l'agriculture locale

Mme RENE CORAIL Patricia  
Proviseur du lycée Polyvalent du François

Mme WHANNOU Marie Céline  
Secrétaire Générale

Mme POMONEL Christina  
LYCÉE POLYVALENT DE LA JETÉE  
CHEF DE CUISINE



## Mise en œuvre de la loi EGALIM au lycée de la Jétée

*Le lycée de la Jétée 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

