





DUNIERES - ECOLE JACQUES PREVERT

Du 19/01/2026 au 23/01/2026

Menus

api

Lundi






Taboulé d'hiver (**semoule Bio**) 
 Emincé de cuisse de poulet  - Sauce champignons
 /Filet de limande MSC - Sauce champignons
 Brocolis
 Cantal AOP 
Pomme Bio 

Mardi



Betteraves Bio  - Vinaigrette
 Quenelle nature - Sauce tomate
Haricots verts Bio persillés 
Le rond HVE de la ferme des Ayguees (régional)  
 Flan nappé caramel

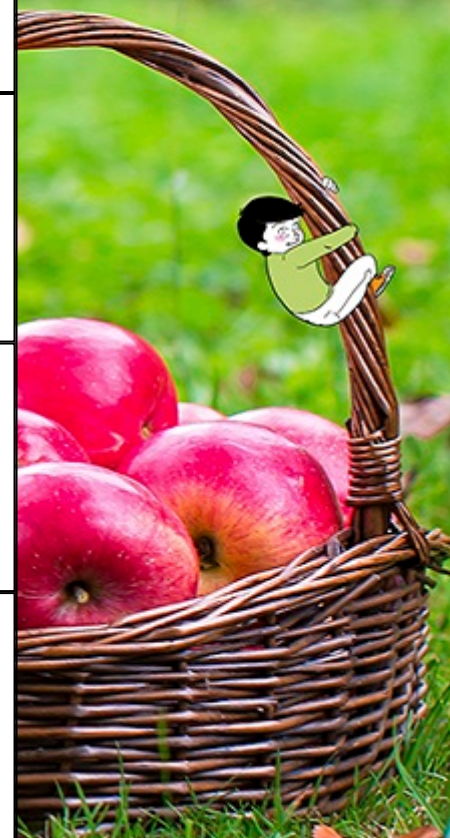
Mercredi

Jeudi

Carottes râpées - Vinaigrette aux agrumes
 Filet de lieu noir MSC  - Sauce au cumin
 Riz de camargue IGP créole 
Yaourt arôme vanille Bio GAEC des 2 rivières (**régional**)  
Orange Bio 

Vendredi

Salade iceberg - Vinaigrette au balsamique
 Assiette de charcuteries, jambon Label Rouge et rosette 
 /Roulé végétal goût merguez
 Pommes de terre vapeur
 Fromage à raclette (cossette)
 Pavés Bâlois 



DUNIERES - ECOLE JACQUES PREVERT Le 19/01/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Brocolis	Brocoli, Sel fin	
Cantal AOP	Cantal	Lait
Emincé de cuisse de poulet	Emincé de poulet	Lait
Filet de limande MSC	Limande	Poissons
Pomme Bio	Pomme	
Sauce champignons	Champignon de Paris, Sel fin, Bouillon de volaille, Fond brun, Huile, Eau, Farine de blé	Céleri, Gluten
Sauce champignons	Champignon de Paris, Sel fin, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Eau	Gluten, Poissons
Taboulé d'hiver (semoule Bio)	Semoule de blé, Concentré de fruit, Sel fin, Petit pois, Huile, Menthe, Carotte, Maïs, Eau, Curcuma	Gluten, Sulfites

DUNIERES - ECOLE JACQUES PREVERT Le 20/01/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Betteraves Bio	Betterave	
Flan nappé caramel	Flan nappé/lait gélifié	Lait, Oeufs
Haricots verts Bio persillés	Haricot vert, Persil, Sel fin, Oignon, Huile, Eau	
Le rond HVE de la ferme des Ayguees (régional)	Fromage	Lait
Quenelle nature	Quenelle	Gluten, Lait, Oeufs
Sauce tomate	Ail, Tomate, Oignon, Sucre semoule, Huile, Farine de blé, Sel fin, Eau, Tomate	Gluten
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

DUNIERES - ECOLE JACQUES PREVERT Le 22/01/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Carottes râpées	Carotte	
Filet de lieu noir MSC	Lieu noir	Poissons
Orange Bio	Orange	
Riz de camargue IGP créole	Sel fin, Riz de Camargue	
Sauce au cumin	Farine de blé, Margarine, Tomate, Eau, Oignon, Sel fin, Poivre blanc, Cumin	Gluten
Vinaigrette aux agrumes	Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Concentré de fruit, Huile, Eau, Jus de fruits	Moutarde, Sulfites
Yaourt arôme vanille Bio GAEC des 2 rivières (régional)	Yaourt aromatisé	Lait

DUNIERES - ECOLE JACQUES PREVERT Le 23/01/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Assiette de charcuteries, jambon Label Rouge et rosette	Jambon blanc, Rosette	Lait
Fromage à raclette (cossette)	Raclette	Lait
Pavés Bâlois	Farine de blé, Sucre semoule, Oeuf liquide entier, Chocolat noir, Levure chimique/Bicarbonate, Blanc d'oeuf liquide, Beurre doux	Gluten, Lait, Oeufs, Sulfites
Pommes de terre vapeur	Pomme de terre, Sel fin	
Roulé végétal goût merguez	Rouleau végétal	Céleri, Gluten, Lait, Oeufs, Poissons, Soja, Sulfites
Salade iceberg	Salade iceberg	
Vinaigrette au balsamique	Vinaigre d'alcool, Sel fin, Moutarde, Huile, Eau, Vinaigrette	Moutarde, Sulfites