

DUNIERES - ECOLE JACQUES PREVERT

Du 16/03/2026 au 20/03/2026

Menus

Lundi

Céleri râpé - Sauce façon remoulade
Chili sin carne
Riz de Camargue IGP pilaf 🍴
Cantal AOP 🍴
Crème dessert chocolat HVE **au lait de la ferme Chambon** 🍴🍴

Mardi

Taboulé d'hiver (**semoule Bio**) 🍴
Paupiette au veau FR 🇫🇷 - Sauce au jus
/Omelette au fromage du chef 🍴🍴
Carottes 🍴
Yaourt Bio sucré 🍴
Orange Bio 🍴

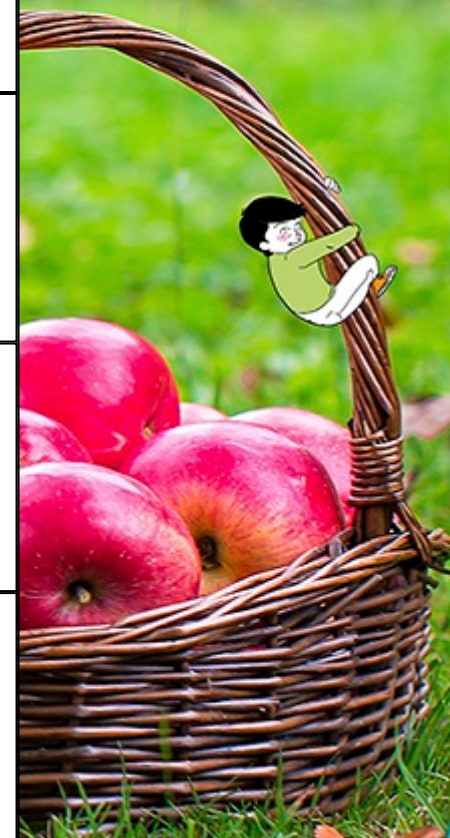
Mercredi

Jeudi

Salade verte - Vinaigrette Caesar
Le Coodle
/Le Coodle (Saucisse végétale)
Crème anglaise
Pudding aux pepites de chocolat 🍴

Vendredi

Mélange de **fusilli Bio** et cornichons 🍴 - Vinaigrette persillée
Poisson blanc meunière MSC 🍴
Gratin de chou fleur CE2 béchamel au curry au fromage (régional) 🍴
Yaourt arôme poire **Bio** GAEC des 2 rivières
Kiwi Bio 🍴



DUNIERES - ECOLE JACQUES PREVERT Le 16/03/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Cantal AOP	Cantal	Lait
Chili sin carne	Mélanges d'épices, Sucre semoule, Sel fin, Farine de blé, Huile, Ail, Tomate, Oignon, Carotte, Poivron mélange, Tomate, Maïs, Haricot rouge, Eau	Gluten, Sésame
Crème dessert chocolat HVE au lait de la ferme Chambon	Crème dessert	Lait
Céleri râpé	Vinaigre de vin, Céleri	Céleri, Sulfites
Riz de Camargue IGP pilaf	Oignon, Sel fin, Huile, Eau, Riz de Camargue	
Sauce façon remoulade	Persil, Mayonnaise, Moutarde, Vinaigre de vin, Concentré de fruit, Huile, Eau	Moutarde, Oeufs, Sulfites

DUNIERES - ECOLE JACQUES PREVERT Le 17/03/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Carottes	Oignon, Sel fin, Huile, Eau, Carotte	
Omelette au fromage du chef	Oeuf liquide entier, Sel fin, Poivre blanc, Fromage, Lait de vache	Lait, Oeufs
Orange Bio	Orange	
Paupiette au veau FR	Paupiette au veau	Soja, Sulfites
Sauce au jus	Sel fin, Farine de blé, Bouillon de volaille, Fond brun, Huile, Eau	Céleri, Gluten
Taboulé d'hiver (semoule Bio)	Semoule de blé, Concentré de fruit, Sel fin, Petit pois, Huile, Menthe, Carotte, Maïs, Eau, Curcuma, Bouillon de légumes	Gluten, Sulfites
Yaourt Bio sucré	Yaourt nature sucré	Lait

DUNIERES - ECOLE JACQUES PREVERT Le 19/03/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Crème anglaise	Crème anglaise	Lait, Oeufs
Le Coodle	Bouillon de légumes, Sel fin, Eau, Oignon, Saucisse, Pomme de terre	
Le Coodle (Saucisse végétale)	Bouillon de légumes, Sel fin, Eau, Oignon, Rouleau végétal, Pomme de terre	Gluten
Pudding aux pepites de chocolat	Sucre cristal, Oeuf liquide entier, Lait en poudre, Chocolat noir, Pain de mie	Gluten, Lait, Oeufs, Sulfites
Salade verte	Salade et mélange de salade	
Vinaigrette Caesar	Sel fin, Huile, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Sauce anglaise, Parmesan, Ail, Eau	Gluten, Lait, Moutarde, Poissons, Sulfites

DUNIERES - ECOLE JACQUES PREVERT Le 20/03/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Gratin de chou fleur CE2 béchamel au curry au fromage (régional)	Fromage, Farine de blé, Huile, Eau, Lait en poudre, Sel fin, Poivre blanc, Muscade, Chou fleur	Gluten, Lait
Kiwi Bio	Kiwi	
Mélange de fusilli Bio et cornichons	Torti, Huile, Sel fin, Cornichon	Gluten
Poisson blanc meunière MSC	Poisson meunière	Gluten, Lait, Oeufs, Poissons
Vinaigrette persillée	Persil, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites
Yaourt arôme poire Bio GAEC des 2 rivières	Yaourt aromatisé	Lait