

DUNIERES - ECOLE JACQUES PREVERT
Du 26/01/2026 au 30/01/2026

Menus



Lundi

Chou rouge râpé - Vinaigrette à l'échalote
Sauté de **porc (régional)** 🇫🇷 - Sauce diable
/Filet de saumon MSC 🐟 - Sauce aurore
Semoule Bio 🍚
Bournette du Vercors région 🍃
Crème dessert chocolat HVE **au lait de la ferme Chambon** 🍓

Mardi

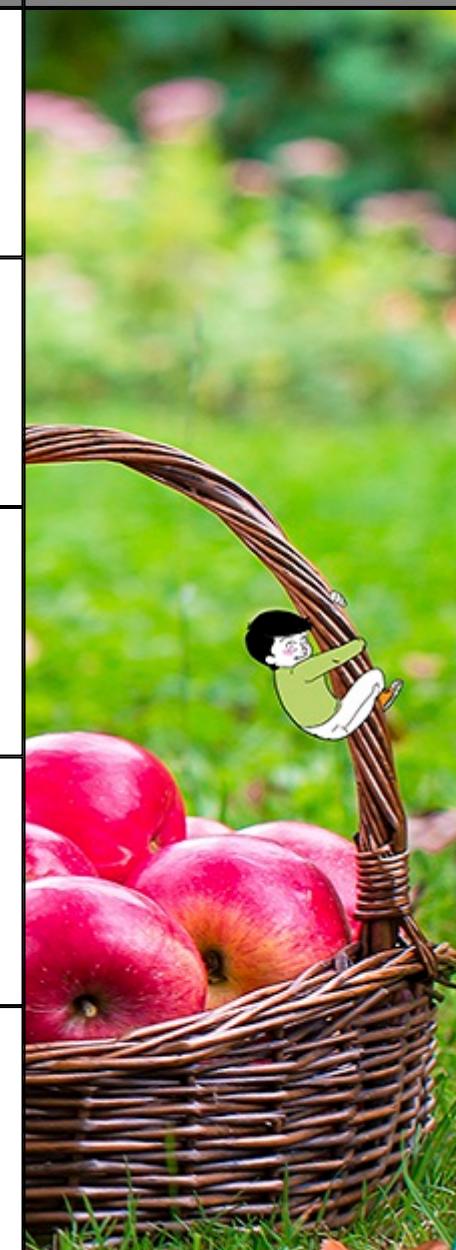
Salade de pommes de terre aux oeufs durs - Vinaigrette
Morceaux de colin d'Alaska MSC 🐟 - Sauce tomate
Carottes 🥕
Yaourt arôme fruits de bois **au lait de la ferme des Ayguees** 🍅
Poire

Mercredi

Tarte du chef au fromage de chèvre et épinards
Rôti de dinde 🇫🇷 - Sauce aux épices
/Galette végétarienne du chef au boulgour
Petits pois CE2
Suisse fruité
Kiwi Bio 🍌

Vendredi

Salade iceberg - Vinaigrette au xérès
Pastachiches (pois chiches) HVE sauce arrabiata
Gouda Bio 🍌
Compote fraîche **pomme Bio** vanille 🍌



DUNIERES - ECOLE JACQUES PREVERT Le 26/01/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Bournette du Vercors région	Tomme	Lait
Chou rouge râpé	Chou rouge, Vinaigre de vin	Sulfites
Crème dessert chocolat HVE au lait de la ferme Chambon	Crème dessert	Lait
Filet de saumon MSC	Saumon	Poissons
Sauce aurore	Tomate, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Lait en poudre, Eau	Gluten, Lait, Poissons
Sauce diable	Huile, Farine de blé, Ail, Échalote, Vinaigre de vin, Sucre semoule, Moutarde, Tabasco, Eau, Fond brun	Gluten, Moutarde, Sulfites
Sauté de porc (régional)	Sauté de porc	
Semoule Bio	Sel fin, Semoule de blé, Huile, Eau	Gluten
Vinaigrette à l'échalote	Échalote, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites

DUNIERES - ECOLE JACQUES PREVERT Le 27/01/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Carottes	Oignon, Sel fin, Huile, Eau, Carotte	
Morceaux de colin d'Alaska MSC	Colin d'Alaska	Poissons
Poire	Poire	
Salade de pommes de terre aux oeufs durs	Pomme de terre, Oeuf dur	Oeufs
Sauce tomate	Ail, Carotte, Tomate, Oignon, Farine de blé, Sucre semoule, Fumet de poisson, Huile, Eau, Sel fin	Gluten, Poissons
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites
Yaourt arôme fruits de bois au lait de la ferme des Ayguees	Yaourt fermier	Lait

DUNIERES - ECOLE JACQUES PREVERT Le 29/01/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Galette végétarienne du chef au boulgour	Boulgour, Carotte, Oeuf liquide entier, Bouillon de légumes, Oignon, Tomate, Ail, Huile, Persil, Sel fin, Poivre blanc, Curry, Cumin, Eau, Pois chiche, Farine de blé	Céleri, Gluten, Moutarde, Oeufs, Sulfites
Kiwi Bio	Kiwi	
Petits pois CE2	Oignon, Petit pois, Sel fin, Huile, Eau	
Rôti de dinde	Rôti filet de dinde	
Sauce aux épices	Ail, Tomate, Oignon, Sel fin, Farine de blé, Huile, Mélanges d'épices, Eau, Fond brun	Gluten
Suisse fruité	Fromage blanc	Lait
Tarte du chef au fromage de chèvre et épinards	Fond de tarte brisée, Chèvre, Fromage, Oeuf liquide entier, Lait en poudre, Sel fin, Poivre blanc, Crème fraîche, Eau, Epinard	Gluten, Lait, Oeufs

DUNIERES - ECOLE JACQUES PREVERT Le 30/01/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Compote fraîche pomme Bio vanille	Pomme à compote, Concentré de fruit, Arôme	Sulfites
Gouda Bio	Gouda	Lait
Pastachiches (pois chiches) HVE sauce arrabiata	Sel fin, Farine de blé, Huile, Poivre blanc, Eau, Lait en poudre, Ail, Tomate, Bouillon de légumes, Basilic, Sel fin, Penne	Gluten, Lait
Salade iceberg	Salade iceberg	
Vinaigrette au xérès	Sel fin, Moutarde, Huile, Eau, Vinaigre de Xérès	Moutarde, Sulfites