



# DUNIERES - ECOLE JACQUES PREVERT


## Du 02/02/2026 au 06/02/2026

### Menus

Lundi






Carottes Bio râpées  - Vinaigrette aux agrumes  
Boulettes au boeuf - Sauce paprika  
/Boulettes végétariennes - Sauce paprika  
Blé pilaf  
Vache qui rit Bio   
Clémentine

Mardi




Salade iceberg - Vinaigrette Caesar  
Saucisse de Toulouse   
/Saucisses végétale  
Purée de pommes de terre du Chef  
Chantilly  
Crêpe sucrée - , coulis de fruits rouges

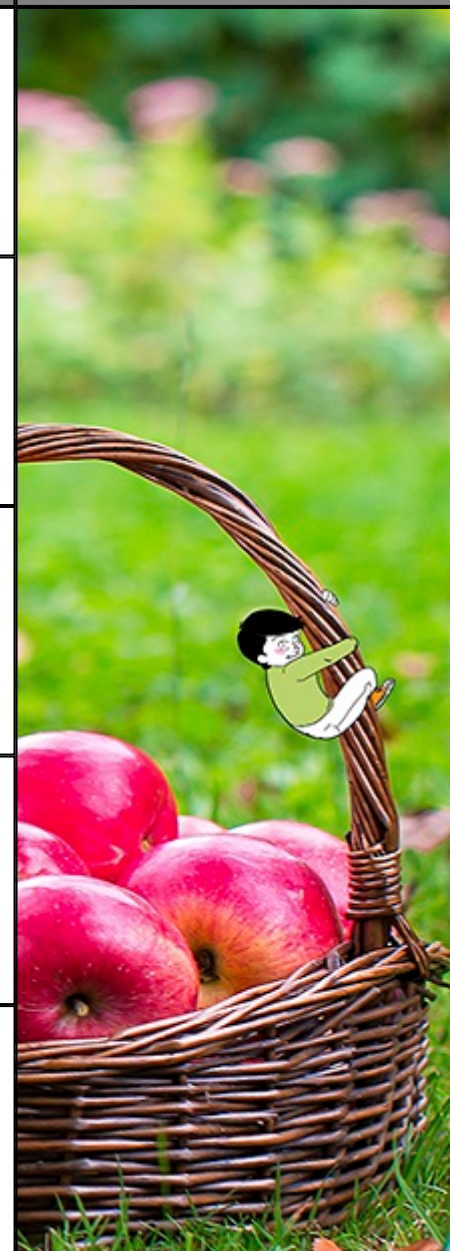
Mercredi

Jeudi

Mélange de riz Bio et maïs  - Vinaigrette  
Omelette Bio du chef au fromage (oeuf Bio)   
Epinards béchamel et fêta AOP  
Yaourt arôme coco Bio GAEC des 2 rivières (régional)    
Orange Bio 

Vendredi

Potage Crécy (concentré)  
Filet de limande MSC - Sauce ciboulette  
Coquillettes Bio   
Brique de vache HVE les 4 fermes  
Compote fraîche pomme Bio  



## DUNIERES - ECOLE JACQUES PREVERT Le 02/02/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Blé pilaf	Oignon, Sel fin, Grains de blé, Huile	Gluten
Boulettes au boeuf	Boulette au boeuf	
Boulettes végétariennes	Boulette végétale	Celeri, gluten, lait
Carottes Bio râpées	Carotte	
Clémentine	Clémentine	
Sauce paprika	Ail, Tomate, Oignon, Paprika, Bouillon de volaille, Fond brun, Huile, Eau, Farine de blé	Céleri, gluten
Vache qui rit Bio	Crème de fromage	Lait
Vinaigrette aux agrumes	Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Concentré de fruit, Huile, Eau, Jus de fruits	Moutarde, Sulfites

## DUNIERES - ECOLE JACQUES PREVERT Le 03/02/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Coulis de fruits rouges	Coulis	
Chantilly	Chantilly	Lait
Crêpe sucrée	Crêpe	Gluten, Lait, Oeufs
Purée de pommes de terre du Chef	Pomme de terre, Lait en poudre, Eau, Huile, Sel fin	Lait
Salade iceberg	Salade iceberg	
Saucisse de Toulouse	Saucisse de Toulouse	
Saucisses végétale	Rouleau végétal	Céleri, Gluten, Lait, Oeufs, Poissons, Soja, Sulfites
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 05/02/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Epinards béchamel et fête AOP	Huile, Farine de blé, Eau, Lait en poudre, Sel fin, Muscade, Epinard	Gluten, Lait
Mélange de riz Bio et maïs	Riz long, Échalote, Persil, Maïs, Huile, Sel fin, Poivre blanc	
Omelette Bio du chef au fromage (oeuf Bio)	Oeuf liquide entier, Sel fin, Poivre blanc, Fromage, Lait de vache	Lait, Oeufs
Orange Bio	Orange	
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites
Yaourt arôme coco Bio GAEC des 2 rivières (régional)	Yaourt aromatisé	Lait

## DUNIERES - ECOLE JACQUES PREVERT Le 06/02/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Brique de vache HVE les 4 fermes	Camembert	Lait
Compote fraîche pomme Bio	Pomme à compote, Concentré de fruit	Sulfites
Coquillettes Bio	Sel fin, Huile, Coquillettes	Gluten
Filet de limande MSC	Limande	Poissons
Potage Crécy (concentré)	Oignon, Sel fin, Purée PDT flocon, Eau, Carotte	Lait, Sulfites
Sauce ciboulette	Crème fraîche, Ciboulette, Sel fin, Huile, Eau, Farine de blé	Gluten, Lait