

DUNIERES - ECOLE JACQUES PREVERT

Du 21/09/2026 au 25/09/2026

Menus

Lundi

Carottes Bio râpées  - Vinaigrette ciboulette
Pastachiches (pois chiches) HVE sauce arrabiata
Edam Bio 
Prune

Mardi

Pâté de campagne issu de porc Label Rouge 
/Surimi - Sauce mayonnaise
Filet de limande MSC - Sauce à la lombarde
Purée de pommes de terre et panais
Yaourt arôme abricot **au lait de la ferme des Aygues** 
Raisin

Mercredi

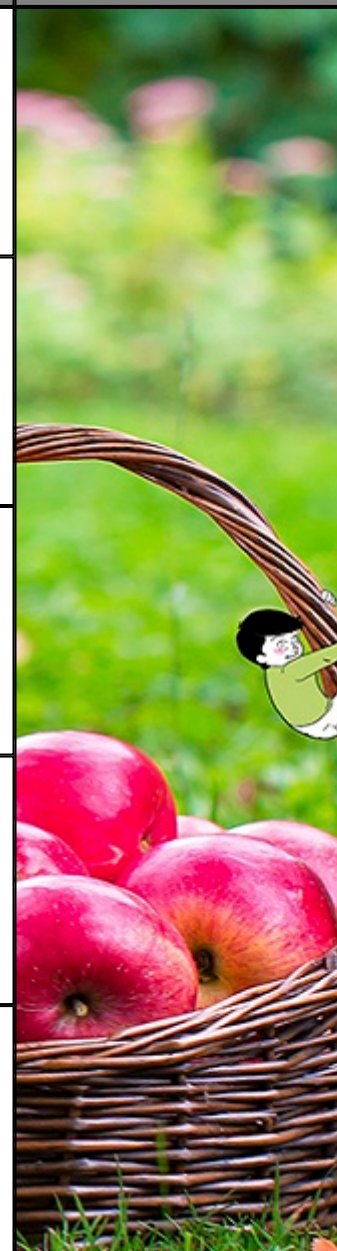
Jeudi

Taboulé (**semoule Bio**) **Estival** 
Rôti de porc issu de porc Label Rouge   - Sauce dijonnaise
/Quenelle nature (régional)  - Sauce tomate
Haricots verts Bio persillés 
Suisse sucré
Banane Bio 

Vendredi

Salade verte - Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne
Sauté de poulet (régional)  - Sauce aux herbes de Provence
/Filet de saumon MSC  - Sauce aux herbes de Provence
Gratin dauphinois du chef
Cantal AOP 
Gâteau aux pommes crumble (façon streusel) 

api



DUNIERES - ECOLE JACQUES PREVERT
Le 21/09/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Carottes Bio râpées	Carotte	
Edam Bio	Edam	Lait
Pastachiches (pois chiches) HVE sauce arrabiata	Sel fin, Poivre blanc, Eau, Ail, Tomate, Bouillon de légumes, Basilic, Sel fin, Penne, Tomate, Lait en poudre	Céleri, Gluten, Lait
Prune	Prune	
Vinaigrette ciboulette	Ciboulette, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites

DUNIERES - ECOLE JACQUES PREVERT
Le 22/09/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Filet de limande MSC	Limande	Poissons
Purée de pommes de terre et panais	Oignon, Poivre blanc, Sel fin, Purée PDT flocon, Panais, Eau	Lait, Sulfites
Pâté de campagne issu de porc Label Rouge	Pâté de campagne	Gluten, Lait, Oeufs
Raisin	Raisin	
Sauce mayonnaise	Mayonnaise	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Sauce à la lombarde	Tomate, Oignon, Poivron, Crème fraîche, Estragon, Sel fin, Fumet de poisson, Riz d'or, Huile, Farine de blé, Eau, Tomate	Gluten, Lait, Poissons
Surimi	Surimi	Crustacés, Gluten, Oeufs, Poissons
Yaourt arôme abricot au lait de la ferme des Ayguees	Yaourt aromatisé	Lait

DUNIERES - ECOLE JACQUES PREVERT
Le 24/09/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Banane Bio	Banane	
Haricots verts Bio persillés	Haricot vert, Persil, Sel fin, Oignon, Huile, Eau	
Quenelle nature (régional)	Quenelle	Gluten, Oeufs
Rôti de porc issu de porc Label Rouge	Rôti de porc	
Sauce dijonnaise	Ail, Oignon, Estragon, Persil, Sel fin, Moutarde, Huile, Farine de blé, Eau, Lait en poudre, Fond brun	Gluten, Lait, Moutarde, Sulfites
Sauce tomate	Ail, Tomate, Oignon, Sucre semoule, Huile, Farine de blé, Sel fin, Eau, Tomate	Gluten
Suisse sucré	Fromage blanc	Lait
Taboulé (semoule Bio) Estival	Concombre, Menthe, Semoule de blé, Concentré de fruit, Huile, Tomate, Poivron, Eau	Gluten, Sulfites

DUNIERES - ECOLE JACQUES PREVERT
Le 25/09/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Cantal AOP	Cantal	Lait
Filet de saumon MSC	Saumon	Poissons
Gratin dauphinois du chef	Ail, Crème fraîche, Muscade, Pomme de terre, Oignon, Oeuf liquide entier, Fromage, Eau, Lait en poudre, Farine de blé, Huile, Sel fin	Gluten, Lait, Oeufs
Gâteau aux pommes crumble (façon streusel)	Oeuf liquide entier, Levure chimique/Bicarbonate, Beurre doux, Cassonade, Farine de blé, Cannelle, Pomme à compote, Sucre vanillé	Gluten, Lait, Oeufs
Salade verte	Salade et mélange de salade	
Sauce aux herbes de Provence	Sel fin, Herbes de provence, Huile, Oignon, Farine de blé, Eau, Tomate, Fond brun	Céleri, Gluten, Oeufs
Sauce aux herbes de Provence	Fumet de poisson, Sel fin, Herbes de provence, Huile, Farine de blé, Oignon, Eau, Tomate	Gluten, Poissons
Sauté de poulet (régional)	Sauté de dinde	
Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne	Vinaigre d'alcool, Sel fin, Huile, Eau, Moutarde à l'ancienne	Moutarde, Sulfites