

DUNIERES-ECOLE JACQUES PREVERT

Du 13/10/2025 au 17/10/2025

Menus

Lundi

Salade de pommes de terre, maïs et cornichons - Vinaigrette
 Emincé de cuisse de poulet 🇫🇷 - Sauce au cumin
 /Filet de lieu noir MSC 🐟 - Sauce au cumin
Haricots verts Bio à l'échalote 🌿
Edam Bio 🌿
 Prune

Mardi

Céleri râpé - Vinaigrette aux fines herbes
 Filet de saumon MSC 🐟 - Sauce citron
Penne Bio 🌿
Le rond HVE de la ferme des Ayguees (régional) 🐄 🐟
 Pomme region 🌿

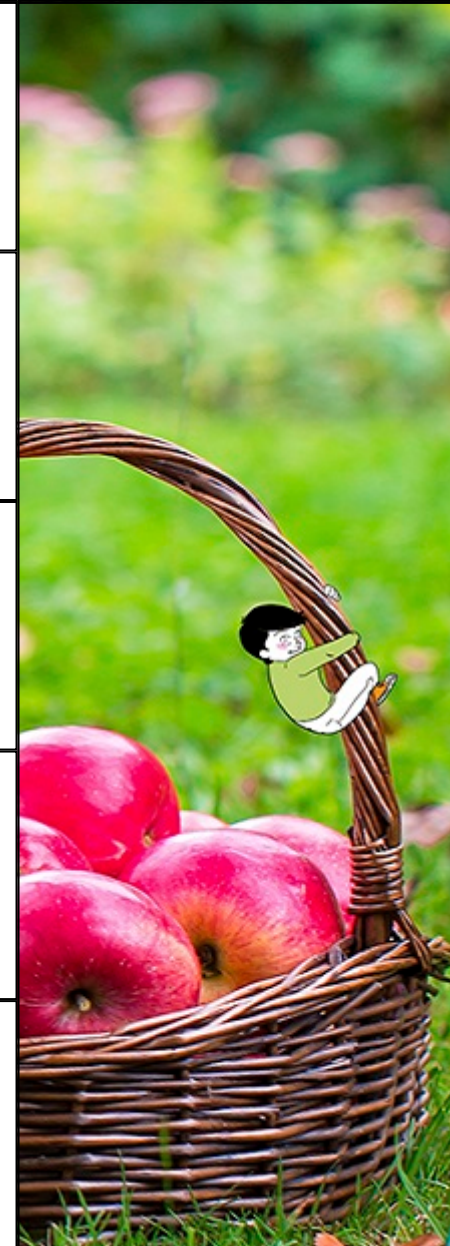
Mercredi

Jeudi

Accras de morue
 Feijoada (à associer avec féculent)
 / Feijoada végétarienne
 Riz de Camargue IGP pilaf 🐄
Bûche du pilat région 🌿
 Flan pâtissier façon pasteis de nata

Vendredi

Chou blanc râpé - Vinaigrette au miel
 CC Gratin de pommes de terre et potimarron au fromage à raclette
 Yaourt aromatisé fruits exotique HVE au lait de la ferme des Ayguees région 🐄 🐟
Banane Bio 🌿



DUNIERES-ECOLE JACQUES PREVERT Le 13/10/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Edam Bio	Edam	Lait
Emincé de cuisse de poulet	Emincé de poulet	Lait
Filet de lieu noir MSC	Lieu noir	Poissons
Haricots verts Bio à l'échalote	Échalote, Haricot vert, Sel fin, Huile, Eau	
Prune	Prune	
Salade de pommes de terre, maïs et cornichons	Pomme de terre, Maïs, Cornichon	
Sauce au cumin	Farine de blé, Margarine, Tomate, Eau, Oignon, Sel fin, Poivre blanc, Cumin	Gluten
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

DUNIERES-ECOLE JACQUES PREVERT Le 14/10/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Céleri râpé	Vinaigre de vin, Céleri	Céleri, Sulfites
Filet de saumon MSC	Saumon	Poissons
Le rond HVE de la ferme des Ayguees (régional)	Fromage	Lait
Penne Bio	Sel fin, Huile, Penne	Gluten
Pomme region	Pomme	
Sauce citron	Crème fraîche, Farine de blé, Fumet de poisson, Concentré de fruit, Huile, Eau	Gluten, Lait, Poissons, Sulfites
Vinaigrette aux fines herbes	Ciboulette, Estragon, Persil, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites

DUNIERES-ECOLE JACQUES PREVERT Le 16/10/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Feijoada végétarienne	Sucre semoule, Sel fin, Farine de blé, Huile, Ail, Tomate, Oignon, Carotte, Haricot rouge	Gluten
Accras de morue	Beignet de poissons	Gluten, Lait, Poissons, Soja
Bûche du pilat région	Bûche du Pilat	Lait
Feijoada (à associer avec féculent)	Sucre semoule, Sel fin, Farine de blé, Huile, Ail, Tomate, Oignon, Carotte, Haricot rouge, Chorizo, Saucisse fumée	Gluten, Lait
Flan pâtissier façon pasteis de nata	Fécule de maïs, Sucre semoule, Oeuf liquide entier, Sucre vanillé, Lait en poudre, Eau, Pâte feuilletée	Gluten, Lait, Oeufs
Riz de Camargue IGP pilaf	Oignon, Sel fin, Huile, Eau, Riz de Camargue	

DUNIERES-ECOLE JACQUES PREVERT Le 17/10/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Banane Bio	Banane	
CC Gratin de pommes de terre et potimarron au fromage à raclette	Raclette, Sel fin, Oignon, Farine de blé, Huile, Eau, Lait en poudre, Muscade, Pomme de terre, Courge potiron	Gluten, Lait
Chou blanc râpé	Chou blanc, Vinaigre de vin	Sulfites
Vinaigrette au miel	Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Miel, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites
Yaourt aromatisé fruits exotique HVE au lait de la ferme des Ayguees région	Yaourt aromatisé	Lait