

DUNIERES - ECOLE JACQUES PREVERT
Du 02/11/2026 au 06/11/2026

Menus

Lundi

Carottes Bio râpées  - Vinaigrette
Lentilles Bio à l'indienne 
Riz Bio Pilaf 
Petit moulé nature
Kiwi Bio 

Mardi

Salade de pépinettes - Vinaigrette au pesto
Emincé de cuisse de poulet  - Sauce tomate
/Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce tomate
Petits pois CE2
Yaourt arôme poire Bio GAEC des 2 rivières
Pommes région 

Mercredi

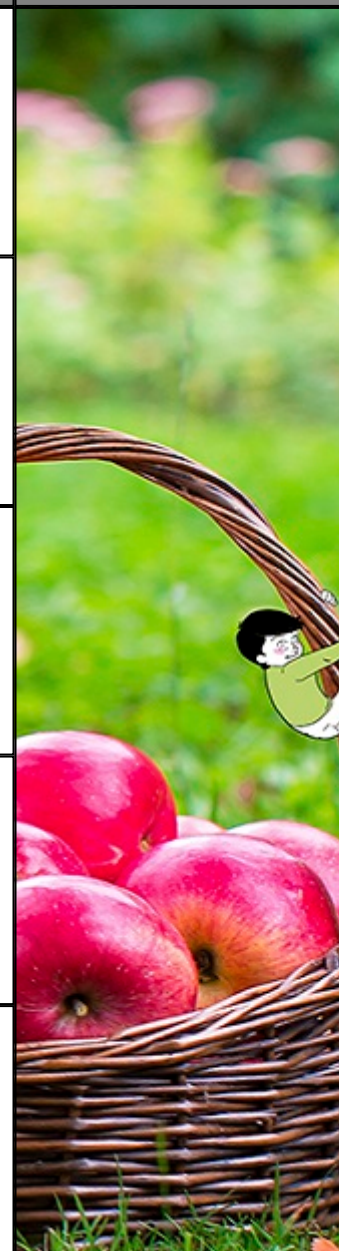
Jeudi

Salade verte - Vinaigrette
Lasagnes au boeuf 
/CC Lasagnes aux épinards et féta AOP 
Gouda Bio 
Banane Bio 

Vendredi

Salade de pommes de terre, maïs et cornichons - Vinaigrette au fromage frais régional (Papilles d'Ardèche) 
Poisson blanc meunière MSC 
Épinards à la Béchamel
Suisse sucré
Compote fraîche (pomme Bio) et coing 

api



DUNIERES - ECOLE JACQUES PREVERT
Le 02/11/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Carottes Bio râpées	Carotte	
Kiwi Bio	Kiwi	
Lentilles Bio à l'indienne	Coriandre, Cumin, Curry, Ail, Huile, Sel fin, Noix de Coco, Tomate, Oignon, Lentille verte	Moutarde, Sulfites
Petit moulé nature	Spécialité fromagère	Lait
Riz Bio Pilaf	Oignon, Sel fin, Riz long, Huile, Eau	
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

DUNIERES - ECOLE JACQUES PREVERT
Le 03/11/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Emincé de cuisse de poulet	Emincé de poulet	Lait
Filet de colin d'Alaska MSC	Colin	Poissons
Petits pois CE2	Oignon, Petit pois, Sel fin, Huile, Eau	
Pommes région	Pomme	
Salade de pépinettes	Huile, Sel fin, Pépinettes	Gluten
Sauce tomate	Ail, Carotte, Oignon, Tomate, Farine de blé, Huile, Sucre semoule, Fond brun, Eau, Sel fin	Gluten
Sauce tomate	Ail, Carotte, Tomate, Oignon, Farine de blé, Sucre semoule, Fumet de poisson, Huile, Eau, Sel fin	Gluten, Poissons
Vinaigrette au pesto	Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Sauce pesto, Eau	Fruits à coques, Lait, Moutarde, Oeufs, Sulfites
Yaourt arôme poire Bio GAEC des 2 rivières	Yaourt aromatisé	Lait

DUNIERES - ECOLE JACQUES PREVERT
Le 05/11/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Banane Bio	Banane	
CC Lasagnes aux épinards et féta AOP	Lasagnes à garnir, Fromage, Epinard, Eau, Lait en poudre, Sel fin, Poivre blanc, Huile, Farine de blé, Muscade, Ail, Feta, Oignon, Huile, Oeuf liquide entier	Gluten, Lait, Oeufs
Gouda Bio	Gouda	Lait
Lasagnes au boeuf	Ail, Carotte, Tomate, Oignon, Fromage, Boeuf Haché, Sel fin, Farine de blé, Sucre semoule, Huile, Lait en poudre, Eau, Muscade, Lasagnes à garnir	Gluten, Lait
Salade verte	Salade et mélange de salade	
Vinaigrette	Vinaigre d'alcool, Sel fin, Moutarde, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites

DUNIERES - ECOLE JACQUES PREVERT
Le 06/11/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Compote fraîche (pomme Bio) et coing	Pomme à compote, Coing	
Poisson blanc meunière MSC	Poisson meunière	Gluten, Lait, Oeufs, Poissons
Salade de pommes de terre, maïs et cornichons	Pomme de terre, Maïs, Cornichon	
Suisse sucré	Fromage blanc	Lait
Vinaigrette au fromage frais régional (Papilles d'Ardèche)	Fromage blanc, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau, Fromage frais	Lait, Moutarde, Sulfites
Épinards à la Béchamel	Huile, Farine de blé, Eau, Lait en poudre, Sel fin, Muscade, Epinard	Gluten, Lait