

DUNIERES - ECOLE JACQUES PREVERT
Du 09/11/2026 au 13/11/2026

Menus

Lundi

Endives - Vinaigrette au miel - Croûtons nature
Paupiette de dinde - Sauce au jus
/Roulé végétal goût merguez
Purée de pommes de terre et potiron
Yaourt arôme ananas **au lait de la ferme des Ayguees** 🐄
Orange Bio 🌿

Mardi

Potage de légumes (concentré)
Quenelle nature (régional) 🐄 - Sauce tomate
Haricots verts Bio
Le rond HVE des 4 fermes région 🐄 🐄
Flan nappé caramel

Mercredi

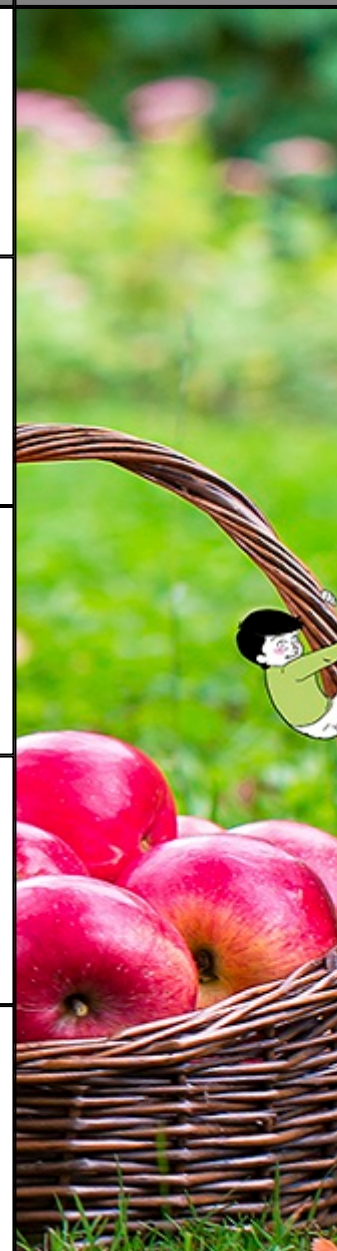
Jeudi

Pâté de campagne issu de porc Label Rouge 🐄
/Surimi - Sauce mayonnaise
Filet de colin d'Alaska MSC 🐄 - Sauce à l'oseille
Chou fleur CE2 persillé 🐄
Yaourt Bio sucré 🌿
Éclair à la vanille

Vendredi

Céleri râpé - Sauce façon remoulade
Allumettes de porc façon carbonara 🇫🇷
/morceaux de colin d'alaska MSC façon carbonara 🐄
Coquillettes Bio 🌿
Emmental Bio râpé 🌿
Poire

api



DUNIERES - ECOLE JACQUES PREVERT
Le 09/11/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Croûtons nature	Croûton	Gluten
Endives	Endive	
Orange Bio	Orange	
Paupiette de dinde	Paupiette à la dinde	
Purée de pommes de terre et potiron	Carotte, Sel fin, Purée PDT flocon, Courge potiron, Eau	Lait, Sulfites
Roulé végétal goût merguez	Rouleau végétal	Céleri, Gluten, Lait, Oeufs, Poissons, Soja, Sulfites
Sauce au jus	Sel fin, Farine de blé, Bouillon de volaille, Fond brun, Huile, Eau	Céleri, Gluten
Vinaigrette au miel	Vinaigre d'alcool, Sel fin, Moutarde, Huile, Eau, Miel	Moutarde, Sulfites
Yaourt arôme ananas au lait de la ferme des Ayguees	Yaourt aromatisé	Lait

DUNIERES - ECOLE JACQUES PREVERT
Le 10/11/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Flan nappé caramel	Flan nappé/lait gélifié	Lait, Oeufs
Haricots verts Bio	Haricot vert	
Le rond HVE des 4 fermes région	Fromage	Lait
Potage de légumes (concentré)	Oignon, Purée PDT flocon, Céleri, Eau, Carotte, Navet	Céleri, Lait, Sulfites
Quenelle nature (régional)	Quenelle	Gluten, Oeufs
Sauce tomate	Ail, Tomate, Oignon, Sucre semoule, Huile, Farine de blé, Sel fin, Eau, Tomate	Gluten

DUNIERES - ECOLE JACQUES PREVERT
Le 12/11/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Chou fleur CE2 persillé	Chou fleur, Persil, Sel fin, Huile	
Filet de colin d'Alaska MSC	Colin	Poissons
Pâté de campagne issu de porc Label Rouge	Pâté de campagne	Gluten, Lait, Oeufs
Sauce mayonnaise	Mayonnaise	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Sauce à l'oseille	Oseille, Sel fin, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Lait en poudre, Eau	Gluten, Lait, Poissons
Surimi	Surimi	Crustacés, Gluten, Oeufs, Poissons
Yaourt Bio sucré	Yaourt nature sucré	Lait
Éclair à la vanille	Eclair	Gluten, Lait, Oeufs, Soja

DUNIERES - ECOLE JACQUES PREVERT
Le 13/11/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Allumettes de porc façon carbonara	Crème fraîche, Champignon de Paris, Muscade, Lardons, Farine de blé, Huile, Eau, Lait en poudre	Gluten, Lait
Coquillettes Bio	Sel fin, Huile, Coquillettes	Gluten
Céleri râpé	Vinaigre de vin, Céleri	Céleri, Sulfites
Emmental Bio râpé	Emmental	Lait
Poire	Poire	
Sauce façon remoulade	Persil, Mayonnaise, Moutarde, Vinaigre de vin, Concentré de fruit, Huile, Eau	Moutarde, Oeufs, Sulfites
morceaux de colin d'alaska MSC façon carbonara	Crème fraîche, Champignon de Paris, Muscade, Fumet de poisson, Colin, Farine de blé, Huile, Lait en poudre, Eau	Gluten, Lait, Poissons