

DUNIERES - ECOLE JACQUES PREVERT

Du 01/12/2025 au 05/12/2025

Menus

Lundi

Perles de pâtes - Vinaigrette au ketchup
 Emincé de cuisse de poulet 🇫🇷 - Sauce champignons
 /Filet de colin d'Alaska MSC 🐟 - Sauce champignons
 Carottes Ce2 à l'ail 🥕
 Bournette du Vercors Bio
Pomme (régional) 🍏

Mardi

Endives - Vinaigrette au balsamique
 Jambon blanc issu de porc Label Rouge 🐷
 /Oeufs durs - Sauce mayonnaise
Macaronis Bio 🌱
Emmental Bio râpé 🌱
 Flan au chocolat

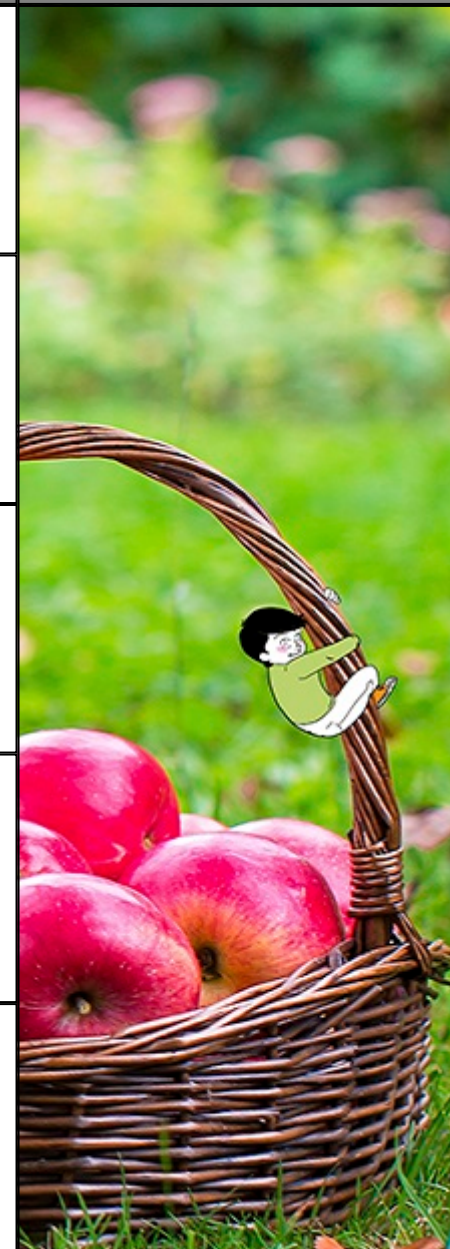
Mercredi

Jeudi

Chou rouge râpé - Vinaigrette aux pommes
 Poisson blanc meunière MSC 🐟
 Epinards béchamel
 Verre de **lait Bio** 🌱
 Quatre quart du chef nature

Vendredi

Salade verte - Vinaigrette
Quenelle nature (régional) 🍷 - Sauce tomate
Haricots verts Bio à l'ail 🌱
Yaourt arôme pomme Bio GAEC des 2 rivières (**régional**) 🌱 🐄
Orange Bio 🌱



DUNIERES - ECOLE JACQUES PREVERT Le 01/12/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Bournette du Vercors Bio	Tomme	Lait
Carottes Ce2 à l'ail	Sel fin, Oignon, Huile, Eau, Carotte, Ail	
Emincé de cuisse de poulet	Emincé de poulet	Lait
Filet de colin d'Alaska MSC	Colin d'Alaska	Poissons
Perles de pâtes	Sel fin, Perles, Huile	Gluten
Pomme (régional)	Pomme	
Sauce champignons	Champignon de Paris, Sel fin, Bouillon de volaille, Fond brun, Huile, Eau, Farine de blé	Céleri, Gluten
Sauce champignons	Champignon de Paris, Sel fin, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Eau	Gluten, Poissons
Vinaigrette au ketchup	Sel fin, Ketchup, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile	Céleri, Moutarde, Sulfites

DUNIERES - ECOLE JACQUES PREVERT Le 02/12/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Emmental Bio râpé	Emmental	Lait
Endives	Endive	
Flan au chocolat	Flan nappé/lait gélifié	Lait
Jambon blanc issu de porc Label Rouge	Jambon blanc	Lait
Macaronis Bio	Sel fin, Macaronis, Huile	Gluten
Oeufs durs	Oeuf dur	Oeufs
Sauce mayonnaise	Mayonnaise	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Vinaigrette au balsamique	Vinaigre d'alcool, Sel fin, Moutarde, Huile, Eau, Vinaigrette	Moutarde, Sulfites

DUNIERES - ECOLE JACQUES PREVERT Le 04/12/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Chou rouge râpé	Chou rouge, Vinaigre de vin	Sulfites
Epinards béchamel	Huile, Farine de blé, Eau, Lait en poudre, Sel fin, Muscade, Epinard	Gluten, Lait
Poisson blanc meunière MSC	Poisson meunière	Gluten, Lait, Oeufs, Poissons
Quatre quart du chef nature	Farine de blé, Sucre semoule, Oeuf liquide entier, Levure chimique/Bicarbonate, Beurre doux	Gluten, Lait, Oeufs, Sulfites
Verre de lait Bio	Lait de vache	Lait
Vinaigrette aux pommes	Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Pomme à compote, Eau	Moutarde, Sulfites

DUNIERES - ECOLE JACQUES PREVERT Le 05/12/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Haricots verts Bio à l'ail	Haricot vert, Sel fin, Huile, Ail, Eau	
Orange Bio	Orange	
Quenelle nature (régional)	Quenelle	Gluten, Oeufs
Salade verte	Salade et mélange de salade	
Sauce tomate	Ail, Tomate, Oignon, Sucre semoule, Huile, Farine de blé, Sel fin, Eau, Tomate	Gluten
Vinaigrette	Vinaigre d'alcool, Sel fin, Moutarde, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites
Yaourt arôme pomme Bio GAEC des 2 rivières (régional)	Yaourt aromatisé	Lait