

DUNIERES - ECOLE JACQUES PREVERT
Du 23/03/2026 au 27/03/2026

Menus

Lundi

Salade de pommes de terre aux oeufs durs - Vinaigrette
 Emincé de filet de poulet 🇫🇷 - Sauce champignons
 /Filet de limande MSC - Sauce champignons
 Petits pois CE2
 Suisse sucré
Pomme (régional) 🍷

Mardi

Carottes râpées - Vinaigrette au xérès
 Jambon blanc issu de porc Label Rouge 🍷
 /Filet de lieu noir MSC - Sauce mayonnaise
Fusilli Bio 🌱
 Tomme HVE les 4 fermes
 Flan nappé caramel

Mercredi

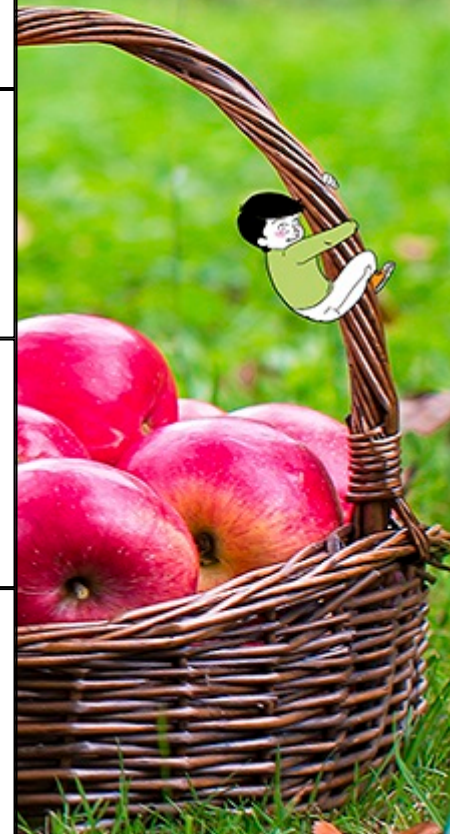
Jeudi

Salade de perles, tomates et maïs - Vinaigrette
Omelette Bio du chef au fromage (oeuf Bio) 🌱
 Épinards à la Béchamel
Yaourt arôme pomme Bio GAEC des 2 rivières (régional) 🌱 🍷
Banane Bio 🌱

Vendredi

Rosette Label Rouge 🍷
 /Terrine de légumes
 Filet de lieu noir MSC 🍷 - Sauce tomate
 Blé pilaf
 Fourme d'ysingaux (région) 🍷
 Compote fraîche **pomme Bio** 🌱 🍷

api



DUNIERES - ECOLE JACQUES PREVERT Le 23/03/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Emincé de filet de poulet	Emincé de poulet	
Filet de limande MSC	Limande	Poissons
Petits pois CE2	Oignon, Petit pois, Sel fin, Huile, Eau	
Pomme (régional)	Pomme	
Salade de pommes de terre aux oeufs durs	Pomme de terre, Oeuf dur	Oeufs
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
Suisse sucré	Fromage blanc	Lait
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

DUNIERES - ECOLE JACQUES PREVERT Le 24/03/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Carottes râpées	Carotte	
Filet de lieu noir MSC	Lieu noir	Poissons
Flan nappé caramel	Flan nappé/lait gélifié	Lait, Oeufs
Fusilli Bio	Sel fin, Torti, Huile	Gluten
Jambon blanc issu de porc Label Rouge	Jambon blanc	Lait
Sauce mayonnaise	Mayonnaise	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Tomme HVE les 4 fermes	Tomme	Lait
Vinaigrette au xérès	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Vinaigre de Xérès, Eau	Moutarde, Sulfites

DUNIERES - ECOLE JACQUES PREVERT Le 25/03/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Ananas	Ananas	
Fromage blanc nature	Fromage blanc	Lait
Gratin de brocolis	Fromage, Sel fin, Farine de blé, Huile, Brocoli, Eau, Lait en poudre, Poivre blanc, Muscade	Céleri, Gluten, Lait
Nuggets de poisson	Nuggets au poisson	Crustacés, Gluten, Lait, Moutarde, Oeufs, Poissons
Salade de pommes de terre et haricots verts Bio	Haricot vert, Pomme de terre, Sel fin	
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

DUNIERES - ECOLE JACQUES PREVERT Le 26/03/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Banane Bio	Banane	
Omelette Bio du chef au fromage (oeuf Bio)	Oeuf liquide entier, Sel fin, Poivre blanc, Fromage, Lait de vache	Lait, Oeufs
Salade de perles, tomates et maïs	Perles, Maïs, Sel fin, Tomate	Gluten
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites
Yaourt arôme pomme Bio GAEC des 2 rivières (régional)	Yaourt aromatisé	Lait
Épinards à la Béchamel	Huile, Farine de blé, Eau, Lait en poudre, Sel fin, Muscade, Epinard	Gluten, Lait

DUNIERES - ECOLE JACQUES PREVERT Le 27/03/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Blé pilaf	Oignon, Sel fin, Grains de blé, Huile	Gluten
Compote fraîche pomme Bio	Pomme à compote, Concentré de fruit	Sulfites
Filet de lieu noir MSC	Lieu noir	Poissons
Fourme d'yssegeaux (région)	Fromage à pâte persillée	Lait
Rosette Label Rouge	Rosette	Lait
Sauce tomate	Ail, Carotte, Tomate, Oignon, Farine de blé, Sucre semoule, Fumet de poisson, Huile, Eau, Sel fin	Gluten, Poissons
Terrine de légumes	Terrine aux légumes	Céleri, Gluten, Lait, Oeufs