

DUNIERES - ECOLE JACQUES PREVERT
Du 01/06/2026 au 05/06/2026

Menus



Lundi

Chou fleur CE2 - Sauce façon cocktail
 Filet de saumon MSC - Sauce à l'oseille
 Boulgour
Mimolette Bio
 Pastèque

Mardi

Crêpe au fromage
 Quenelle nature région - Sauce tomate
 Gratin de courgettes et aubergines à la mozzarella
Yaourt Bio sucré
 Pêche

Mercredi

Jeudi

Carottes râpées Bio - Vinaigrette à la framboise
 Riz bio à la tomate et saucisses
 /Riz bio à la tomate et boulette végétales
 Suisse sucré
 Chocolat barre

Vendredi

Concombre - Sauce au fromage blanc et ciboulette
 Jambon blanc issu de porc Label Rouge - Sauce mayonnaise
 /Filet de lieu noir MSC - Sauce mayonnaise
 Salade de **fusilli Bio**, poivrons et maïs - Vinaigrette
Yaourt arôme framboise Bio GAEC des 2 rivières (régional)
Pomme Bio



DUNIERES - ECOLE JACQUES PREVERT Le 01/06/2026

| Plats | Ingrédients | Allergènes |
|----------------------|---|-------------------------|
| Boulgour | Sel fin, Boulgour, Huile | Gluten |
| Chou fleur CE2 | Sel fin, Chou fleur | |
| Filet de saumon MSC | Saumon | Poissons |
| Mimolette Bio | Mimolette | Lait |
| Pastèque | Pastèque | |
| Sauce façon cocktail | Mayonnaise, Ketchup, Sauce anglaise, Concentré de fruit, Tabasco, Sel fin, Poivre blanc | Gluten, Oeufs, Poissons |
| Sauce à l'oseille | Oseille, Sel fin, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Lait en poudre, Eau | Gluten, Lait, Poissons |

DUNIERES - ECOLE JACQUES PREVERT Le 02/06/2026

| Plats | Ingrédients | Allergènes |
|--|---|---------------------|
| Crêpe au fromage | Crêpe salée garnie | Gluten, Lait, Oeufs |
| Gratin de courgettes et aubergines à la mozzarella | Aubergine, Courgette, Mozzarella, Oignon, Huile, Ail, Tomate, Sel fin, Tomate, Thym | Lait |
| Pêche | Pêche | |
| Quenelle nature région | Quenelle | Gluten, Oeufs |
| Sauce tomate | Ail, Tomate, Oignon, Sucre semoule, Huile, Farine de blé, Sel fin, Eau, Tomate | Gluten |
| Yaourt Bio sucré | Yaourt nature sucré | Lait |

DUNIERES - ECOLE JACQUES PREVERT Le 04/06/2026

| Plats | Ingrédients | Allergènes |
|---|--|--------------------|
| Carottes râpées Bio | Carotte | |
| Chocolat barre | Chocolat noir | Lait, Soja |
| Riz bio à la tomate et boulette végétales | Tomate, Boulette végétale, Riz long, Sel fin, Eau, Herbes de provence | Gluten |
| Riz bio à la tomate et saucisses | Tomate, Saucisse, Riz long, Sel fin, Eau, Herbes de provence | |
| Suisse sucré | Fromage blanc | Lait |
| Vinaigrette à la framboise | Framboise, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de framboise, Vinaigre de vin, Huile, Eau | Moutarde, Sulfites |

DUNIERES - ECOLE JACQUES PREVERT Le 05/06/2026

| Plats | Ingrédients | Allergènes |
|---|---|---------------------------|
| Concombre | Concombre | |
| Filet de lieu noir MSC | Lieu noir | Poissons |
| Jambon blanc issu de porc Label Rouge | Jambon blanc | Lait |
| Pomme Bio | Pomme | |
| Salade de fusilli Bio, poivrons et maïs | Échalote, Maïs, Sel fin, Torti, Poivron mélange | Gluten |
| Sauce au fromage blanc et ciboulette | Vinaigre d'alcool, Sel fin, Moutarde, Huile, Eau, Fromage blanc, Ciboulette | Lait, Moutarde, Sulfites |
| Sauce mayonnaise | Mayonnaise | Moutarde, Oeufs, Sulfites |
| Vinaigrette | Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau | Moutarde, Sulfites |
| Yaourt arôme framboise Bio GAEC des 2 rivières (régional) | Yaourt aromatisé | Lait |