






DUNIERES - ECOLE JACQUES PREVERT
Du 15/12/2025 au 19/12/2025

Menus

Lundi




Taboulé d'hiver (**semoule Bio**) 
Saucisse de Toulouse 
 /Roulé végétal goût merguez
Haricots verts Bio à l'échalote 
 Yaourt arôme fraise **au lait de la ferme des Ayguees** 
Pomme (régional) 

Mardi

Carottes râpées - Vinaigrette à l'orange
 Bolognaise de **lentilles Bio** 
Coquillettes Bio 
 Fourme de montbrison  
 Flan nappé caramel

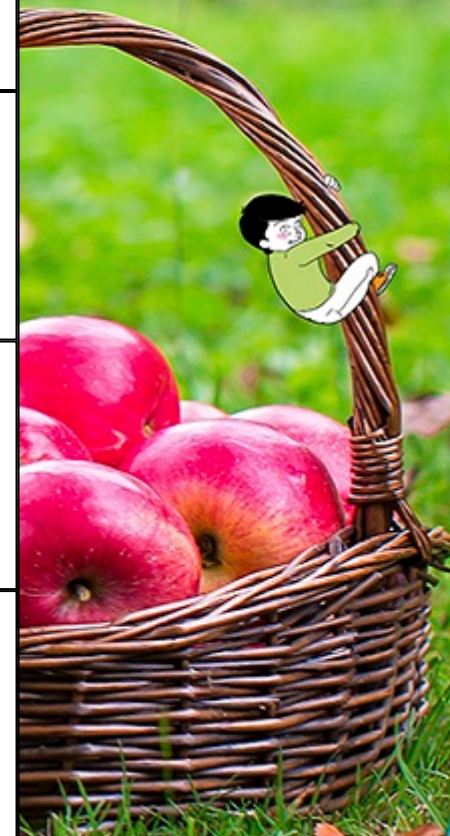
Mercredi

Jeudi

Tartinade potiron butternut marron - Toast
 Sauté de dinde  - Sauce aux marrons et pain d'épices
 /Filet de saumon MSC  - Sauce aux marrons et pain d'épices
 Pommes duchesses
 Clémentine
 Cake du chef à la framboise et au chocolat 

Vendredi

Salade de pommes de terre et oeufs durs - Vinaigrette
 Beignet de calamars à la romaine
 Brocolis béchamel
 Tomme HVE les 4 fermes
 Poire



DUNIERES - ECOLE JACQUES PREVERT Le 15/12/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Haricots verts Bio à l'échalote	Échalote, Haricot vert, Sel fin, Huile, Eau	
Pomme (régional)	Pomme	
Roulé végétal goût merguez	Rouleau végétal	Céleri, Gluten, Lait, Oeufs, Poissons, Soja, Sulfites
Saucisse de Toulouse	Saucisse de Toulouse	
Taboulé d'hiver (semoule Bio)	Semoule de blé, Concentré de fruit, Sel fin, Petit pois, Huile, Menthe, Carotte, Maïs, Eau, Curcuma	Gluten, Sulfites
Yaourt arôme fraise au lait de la ferme des Ayguees	Yaourt fermier	Lait

DUNIERES - ECOLE JACQUES PREVERT Le 16/12/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Bolognaise de lentilles Bio	Tomate, Ail, Lentille verte, Carotte, Oignon, Huile, Sucre semoule, Sel fin, Origan/Marjolaine	Céleri
Carottes râpées	Carotte	
Coquillettes Bio	Sel fin, Huile, Coquillettes	Gluten
Flan nappé caramel	Flan nappé/lait gélifié	Lait, Oeufs
Fourme de montbrison	Fourme d'Ambert	Lait
Vinaigrette à l'orange	Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Concentré de fruit, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites

DUNIERES - ECOLE JACQUES PREVERT Le 18/12/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Cake du chef à la framboise et au chocolat	Fromage blanc, Oeuf liquide entier, Levure chimique/Bicarbonate, Sucre semoule, Huile, Eau, Lait en poudre, Farine de blé, Framboise	Gluten, Lait, Oeufs, Sulfites
Clémentine	Clémentine	
Filet de saumon MSC	Saumon	Poissons
Pommes duchesses	Pommes duchesse	Lait
Sauce aux marrons et pain d'épices	Marron et châtaigne, Fond brun, Eau, Crème fraîche, Farine de blé, Sel fin, Échalote, Huile	Gluten, Lait
Sauce aux marrons et pain d'épices	Marron et châtaigne, Échalote, Crème fraîche, Farine de blé, Huile, Sel fin, Eau, Fumet de poisson	Gluten, Lait, Poissons
Sauté de dinde	Sauté de dinde	
Tartinade potiron butternut marron	Courge potiron, Courge butternut, Marron et châtaigne, Crème de fromage	Lait
Toast	Pain de mie	Gluten, Lait

DUNIERES - ECOLE JACQUES PREVERT Le 19/12/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Beignet de calamars à la romaine	Beignet de calamars	Gluten, Mollusques
Brocolis béchamel	Sel fin, Farine de blé, Brocoli, Lait en poudre, Eau, Huile, Muscade, Poivre blanc	Gluten, Lait
Poire	Poire	
Salade de pommes de terre et oeufs durs	Pomme de terre, Oeuf dur	Oeufs
Tomme HVE les 4 fermes	Tomme	Lait
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites