

DUNIERES - ECOLE JACQUES PREVERT
Du 12/10/2026 au 16/10/2026

Menus

Lundi

Salade de **riz Bio** aux oeufs  - Vinaigrette persillés
Quenelle nature (régional)  - Sauce tomate
Haricots verts Bio persillés 
Bournette du Vercors Bio
Poire

Mardi

Salade de pommes de terre, oignons et cornichons - Vinaigrette persillés
Filet de lieu noir томатé au four 
Brocolis béchamel
Gouda Bio 
Flan nappé caramel

Mercredi

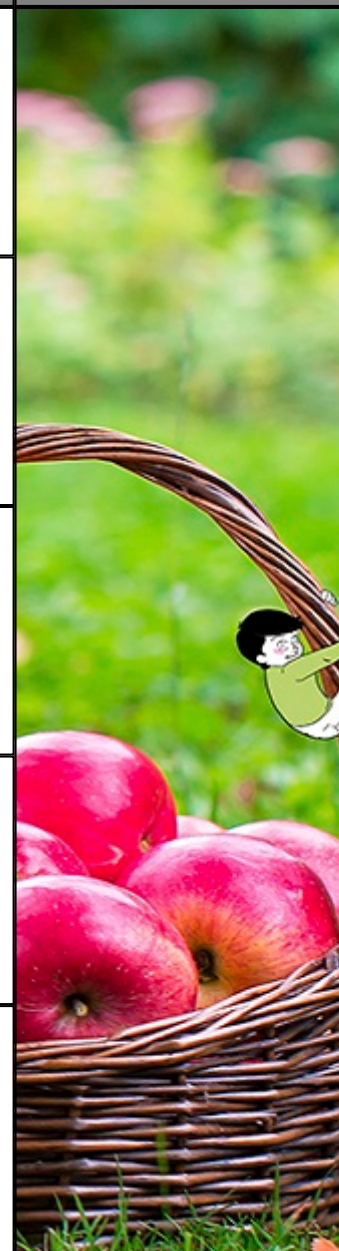
Jeudi

Betteraves Bio  - Vinaigrette à l'échalote
Saucisse de Toulouse 
/Roulé végétal goût merguez
(Lentilles Bio) au jus 
Yaourt arôme pomme Bio GAEC des 2 rivières (**régional**)  
Prune

Vendredi

Carottes rondelles à tremper - Sauce au fromage frais (régional) aux herbes
Parmentier au canard
/Parmentier de **lentilles Bio** à la tomate 
Fromage blanc sucré
Biscuit roulé à la confiture de fraise

api



DUNIERES - ECOLE JACQUES PREVERT
Le 12/10/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Bournette du Vercors Bio	Tomme	Lait
Haricots verts Bio persillés	Haricot vert, Persil, Sel fin, Oignon, Huile, Eau	
Poire	Poire	
Quenelle nature (régional)	Quenelle	Gluten, Oeufs
Salade de riz Bio aux oeufs	Tomate, Maïs, Persil, Sel fin, Riz long, Oeuf dur, Bouillon de légumes	Céleri, Moutarde, Oeufs
Sauce tomate	Ail, Tomate, Oignon, Sucre semoule, Huile, Farine de blé, Sel fin, Eau, Tomate	Gluten
Vinaigrette persillés	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

DUNIERES - ECOLE JACQUES PREVERT
Le 13/10/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Brocolis béchamel	Sel fin, Farine de blé, Brocoli, Lait en poudre, Eau, Huile, Muscade, Poivre blanc	Gluten, Lait
Filet de lieu noir tomate au four	Tomate, Herbes de provence, Huile, Lieu noir	Poissons
Flan nappé caramel	Flan nappé/lait gélifié	Lait, Oeufs
Gouda Bio	Gouda	Lait
Salade de pommes de terre, oignons et cornichons	Oignon, Pomme de terre, Cornichon	Moutarde, Sulfites
Vinaigrette persillés	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

DUNIERES - ECOLE JACQUES PREVERT
Le 15/10/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
(Lentilles Bio) au jus	Lentille verte, Laurier, Thym, Sel fin, Huile, Oignon	
Betteraves Bio	Betterave	
Prune	Prune	
Roulé végétal goût merguez	Rouleau végétal	Céleri, Gluten, Lait, Oeufs, Poissons, Soja, Sulfites
Saucisse de Toulouse	Saucisse de Toulouse	
Vinaigrette à l'échalote	Échalote, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites
Yaourt arôme pomme Bio GAEC des 2 rivières (régional)	Yaourt aromatisé	Lait

DUNIERES - ECOLE JACQUES PREVERT
Le 16/10/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Biscuit roulé à la confiture de fraise	Génoise feuille , Sucre glace, Confiture	Gluten, Lait, Oeufs
Carottes rondelles à tremper	Carotte	
Fromage blanc sucré	Fromage blanc	Lait
Parmentier au canard	Canard, Bouillon de volaille, Chapelure, Purée PDT flocon, Eau	Gluten, Lait
Parmentier de lentilles Bio à la tomate	Lentille verte, Purée PDT flocon, Eau, Sel fin, Oignon, Huile, Tomate	Lait, Sulfites
Sauce au fromage frais (régional) aux herbes	Crème de fromage	Lait