DUNIERES - ECOLE JACQUES PREVERT
Du 30/11/2026 au 04/12/2026



	Menus
Lundi	Chou rouge râpé - Vinaigrette à la framboise Paupiette au veau - Sauce tex mex /Filet de colin d'Alaska MSC - Sauce tex mex **Boulgour Bio** Saint martin HVE les 4 fermes région **Kiwi**
Mardi	Taboulé d'hiver (**semoule Bio**) Dos de colin d'Alaska MSC - Sauce citron Haricots verts Bio **Yaourt arôme coco Bio** GAEC des 2 rivières **(régional)** **Madeleine Bio**
Mercredi	
Jeudi	Salade verte - Vinaigrette basilic Chili sin carne **Riz Bio** Pilaf Saint Paulin Compote fraîche de (pomme Bio) au spéculoos du chef
Vendredi	Cake au chèvre et butternut Sauté de **porc (régional)** - Sauce moutarde /**Quenelle nature** (régional) - Sauce tomate Chou fleur CE2 **Yaourt Bio** sucré Clémentine



Origine France · Produit labellisé · **Bio** · **Régional** · Plat signature

DUNIERES - ECOLE JACQUES PREVERT
Le 30/11/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Boulgour Bio	Sel fin, Huile, Boulgour	Gluten
Chou rouge râpé	Chou rouge, Vinaigre de vin	Sulfites
Filet de colin d'Alaska MSC	Colin	Poissons
Kiwi	Kiwi	
Paupiette au veau	Paupiette au veau	Soja, Sulfites
Saint martin HVE les 4 fermes région	Saint Nectaire	Lait
Sauce tex mex	Ail, Tomate, Haricot rouge, Oignon, Poivron, Sel fin, Farine de blé, Fond brun, Mélanges d'épices, Huile, Eau	Céleri, Gluten, Sésame
Sauce tex mex	Ail, Tomate, Haricot rouge, Oignon, Poivron, Sel fin, Farine de blé, Mélanges d'épices, Huile, Eau	Gluten, Sésame
Vinaigrette à la framboise	Framboise, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de framboise, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites

DUNIERES - ECOLE JACQUES PREVERT
Le 01/12/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Dos de colin d'Alaska MSC	Colin	Poissons
Haricots verts Bio	Haricot vert	
Madeleine Bio	Madeleine	Fruits à coques, Gluten, Oeufs
Sauce citron	Crème fraîche, Farine de blé, Fumet de poisson, Concentré de fruit, Huile, Eau	Gluten, Lait, Poissons, Sulfites
Taboulé d'hiver (semoule Bio)	Semoule de blé, Concentré de fruit, Sel fin, Petit pois, Huile, Menthe, Carotte, Maïs, Eau, Curcuma, Bouillon de légumes	Céleri, Gluten, Sulfites
Yaourt arôme coco Bio GAEC des 2 rivières (régional)	Yaourt aromatisé	Lait

DUNIERES - ECOLE JACQUES PREVERT
Le 03/12/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Chili sin carne	Mélanges d'épices, Sucre semoule, Sel fin, Farine de blé, Huile, Ail, Tomate, Oignon, Carotte, Poivron, Tomate, Maïs, Haricot rouge, Eau	Gluten, Sésame
Compote fraîche de (pomme Bio) au spéculoos du chef	Concentré de fruit, Pomme à compote, Speculoos	Gluten, Sulfites
Riz Bio Pilaf	Oignon, Sel fin, Riz long, Huile, Eau	
Saint Paulin	Saint Paulin	Lait
Salade verte	Salade et mélange de salade	
Vinaigrette basilic	Vinaigre d'alcool, Sel fin, Moutarde, Huile, Eau, Basilic	Moutarde, Sulfites

DUNIERES - ECOLE JACQUES PREVERT
Le 04/12/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Cake au chèvre et butternut	Oeuf liquide entier, Huile, Levure chimique/Bicarbonate, Sel fin, Poivre blanc, Courge butternut, Miel, Lait en poudre, Eau, Farine de blé, Chèvre	Gluten, Lait, Oeufs
Chou fleur CE2	Chou fleur, Sel fin, Huile	
Clémentine	Clémentine	
Quenelle nature (régional)	Quenelle	Gluten, Oeufs
Sauce moutarde	Sel fin, Farine de blé, Moutarde, Huile, Oignon, Carotte, Eau, Fond brun	Gluten, Moutarde, Sulfites
Sauce tomate	Ail, Tomate, Oignon, Sucre semoule, Huile, Farine de blé, Sel fin, Eau, Tomate	Gluten
Sauté de porc (régional)	Sauté de porc	
Yaourt Bio sucré	Yaourt nature sucré	Lait