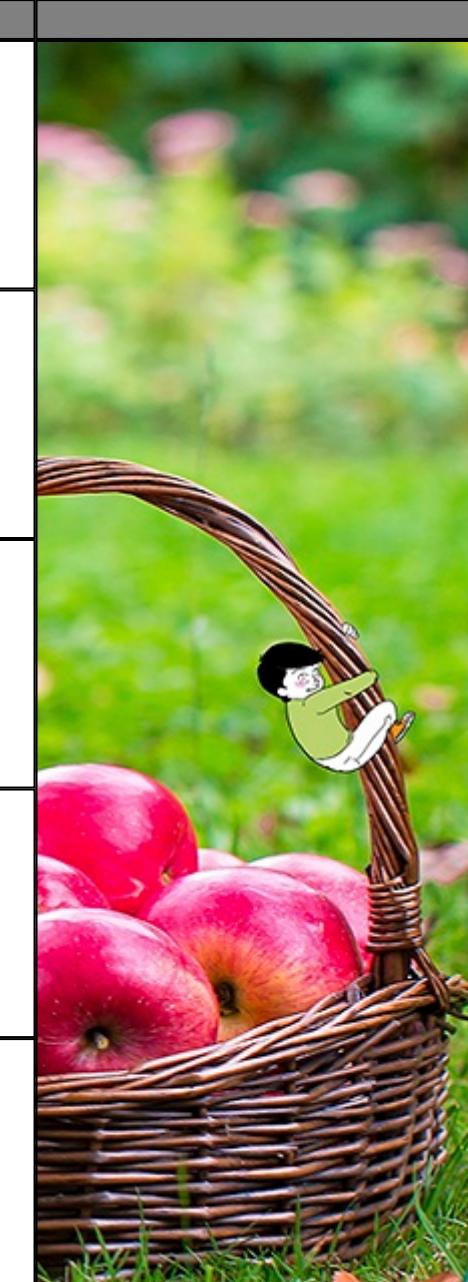


**DUNIERES - ECOLE JACQUES PREVERT**  
**Du 12/01/2026 au 16/01/2026**

Menus



	Lundi	<p>Céleri râpé - Vinaigrette façon cocktail          Croziflette au fromage (crozets BIO)          Saint Nectaire AOP   <b>Orange Bio</b> </p>
	Mardi	<p>Salade de pommes de terre, maïs - Vinaigrette          Filet de saumon MSC  - Sauce à l'oseille          Chou fleur CE2 persillé   <b>Yaourt Bio</b> sucré           Chocolat barre</p>
	Mercredi	
	Jeudi	<p>Chou blanc râpé - Vinaigrette au sésame          Bolognaise au boeuf           /Bolognaise de <b>lentilles Bio</b>   <b>Fusilli Bio</b>   <b>Emmental Bio</b> râpé           Compote fraîche <b>pomme Bio</b> mangue </p>
	Vendredi	<p>Cake du chef emmental et mimolette           Rôti de porc issu de porc Label Rouge   - Sauce au jus          /Pané fromager          Epinards béchamel          Yaourt arôme abricot <b>au lait de la ferme des Ayguees</b>   <b>Kiwi Bio</b> </p>



**DUNIERES - ECOLE JACQUES PREVERT Le 12/01/2026**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Croiflette au fromage (crozets BIO)	Crozets, Oignon, Sauce béchamel , Eau, Emmental	Gluten, Lait, Oeufs
Céleri râpé	Vinaigre de vin, Céleri	Céleri, Sulfites
Orange Bio	Orange	
Saint Nectaire AOP	Saint Nectaire	Lait
Vinaigrette façon cocktail	Sel fin, Mayonnaise, Ketchup, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile	Moutarde, Oeufs, Sulfites

**DUNIERES - ECOLE JACQUES PREVERT Le 13/01/2026**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Chocolat barre	Chocolat noir	Lait, Soja
Chou fleur CE2 persillé	Chou fleur, Persil, Sel fin, Huile	
Filet de saumon MSC	Saumon	Poissons
Salade de pommes de terre, maïs	Maïs, Pomme de terre	
Sauce à l'oseille	Oseille, Sel fin, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Lait en poudre, Eau	Gluten, Lait, Poissons
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites
Yaourt Bio sucré	Yaourt nature sucré	Lait

**DUNIERES - ECOLE JACQUES PREVERT Le 15/01/2026**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Bolognaise au boeuf	Carotte, Tomate, Oignon, Egrené au boeuf, Sel fin, Sucre semoule, Mélanges d'épices, Huile, Farine de blé, Ail, Eau	Gluten
Bolognaise de lentilles Bio	Tomate, Ail, Lentille verte, Carotte, Oignon, Huile, Sucre semoule, Sel fin, Origan/Marjolaine	Céleri
Chou blanc râpé	Chou blanc, Vinaigre de vin	Sulfites
Compote fraîche pomme Bio mangue	Pomme à compote, Concentré de fruit, Mangue	Sulfites
Emmental Bio râpé	Emmental	Lait
Fusilli Bio	Sel fin, Torti, Huile	Gluten
Vinaigrette au sésame	Sel fin, Sésame, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sésame, Sulfites

**DUNIERES - ECOLE JACQUES PREVERT Le 16/01/2026**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Cake du chef emmental et mimolette	Oeuf liquide entier, Farine de blé, Levure chimique/Bicarbonate, Huile, Fromage, Mimolette, Eau, Lait en poudre	Gluten, Lait, Oeufs, Sulfites
Epinards béchamel	Huile, Farine de blé, Eau, Lait en poudre, Sel fin, Muscade, Epinard	Gluten, Lait
Kiwi Bio	Kiwi	
Pané fromager	Fromage pané	Gluten, Lait, Oeufs
Rôti de porc issu de porc Label Rouge	Rôti de porc	
Sauce au jus	Sel fin, Farine de blé, Bouillon de volaille, Fond brun, Huile, Eau	Céleri, Gluten
Yaourt arôme abricot au lait de la ferme des Ayguees	Yaourt aromatisé	Lait