

DUNIERES - ECOLE JACQUES PREVERT

Du 23/02/2026 au 27/02/2026

Menus

Lundi

Pépinettes HVE - Vinaigrette au ketchup
Cordon bleu de dinde FR
/Pané fromager
Gratin de chou fleur CE2 béchamel
Edam Bio
Pomme région

Mardi

Pâté de campagne issu de porc Label Rouge
/Terrine de légumes
Filet de colin d'Alaska MSC - Sauce tomate
Haricots verts Bio persillés
Yaourt Bio aromatisé aux mûres de la GAEC **des 2 rivières**
Gaufre liégeoise

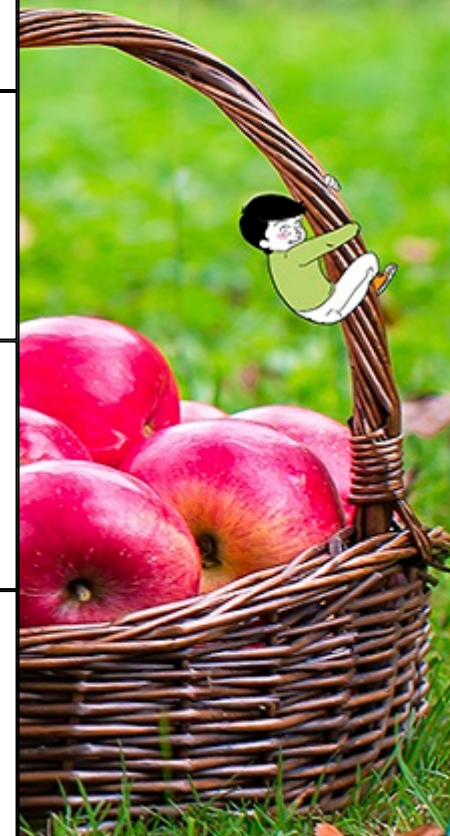
Mercredi

Jeudi

Endives - Vinaigrette au miel
Sauté de **porc (régional)** - Sauce à la moutarde à l'ancienne
/Filet de limande MSC - Sauce à la moutarde à l'ancienne
Purée de pommes de terre du Chef
Mimolette Bio
Crème dessert caramel HVE **au lait de la ferme de Chambon région**

Vendredi

Salade verte - Vinaigrette
Paëlla végétarienne au **riz Bio**
Yaourt arôme abricot **au lait de la ferme des Aiguees**
Banane Bio



DUNIERES - ECOLE JACQUES PREVERT Le 23/02/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Cordon bleu de dinde FR	Cordon bleu à la volaille	Gluten, Lait, Oeufs
Edam Bio	Edam	Lait
Gratin de chou fleur CE2 béchamel	Fromage, Farine de blé, Huile, Eau, Lait en poudre, Sel fin, Poivre blanc, Muscade, Chou fleur	Gluten, Lait
Pané fromager	Fromage pané	Gluten, Lait, Oeufs
Pomme région	Pomme	
Pépinettes HVE	Huile, Sel fin, Pépinettes	Gluten
Vinaigrette au ketchup	Sel fin, Ketchup, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile	Céleri, Moutarde, Sulfites

DUNIERES - ECOLE JACQUES PREVERT Le 24/02/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Filet de colin d'Alaska MSC	Colin d'Alaska	Poissons
Gaufre liégeoise	Gaufre	Gluten, Oeufs, Soja
Haricots verts Bio persillés	Haricot vert, Persil, Sel fin, Oignon, Huile, Eau	
Pâté de campagne issu de porc Label Rouge	Pâté de campagne	
Sauce tomate	Ail, Carotte, Tomate, Oignon, Farine de blé, Sucre semoule, Fumet de poisson, Huile, Eau, Sel fin	Gluten, Poissons
Terrine de légumes	Terrine aux légumes	Céleri, Gluten, Lait, Oeufs
Yaourt Bio aromatisé aux mûres de la GAEC des 2 rivières	Yaourt aromatisé	Lait

DUNIERES - ECOLE JACQUES PREVERT Le 26/02/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Crème dessert caramel HVE au lait de la ferme de Chambon région	Crème dessert	Lait
Endives	Endive	
Filet de limande MSC	Limande	Poissons
Mimolette Bio	Mimolette	Lait
Purée de pommes de terre du Chef	Pomme de terre, Lait en poudre, Eau, Huile, Sel fin	Lait
Sauce à la moutarde à l'ancienne	Moutarde, Moutarde à l'ancienne, Huile, Eau, Farine de blé, Fond brun, Sel fin	Gluten, Moutarde, Sulfites
Sauce à la moutarde à l'ancienne	Moutarde, Moutarde à l'ancienne, Huile, Eau, Farine de blé, Fumet de poisson, Sel fin	Gluten, Moutarde, Poissons, Sulfites
Sauté de porc (régional)	Sauté de porc	
Vinaigrette au miel	Vinaigre d'alcool, Sel fin, Moutarde, Huile, Eau, Miel	Moutarde, Sulfites

DUNIERES - ECOLE JACQUES PREVERT Le 27/02/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Banane Bio	Banane	
Paëlla végétarienne au riz Bio	Ail, Riz d'or, Petit pois, Tomate, Brunoise de légumes, Riz long, Sel fin, Poivre blanc, Champignon de Paris, Pois chiche	Céleri
Salade verte	Salade et mélange de salade	
Vinaigrette	Vinaigre d'alcool, Sel fin, Moutarde, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites
Yaourt arôme abricot au lait de la ferme des Ayguees	Yaourt aromatisé	Lait