

DUNIERES - ECOLE JACQUES PREVERT
Du 11/05/2026 au 15/05/2026

Menus



Lundi

Betteraves Bio - Vinaigrette à l'échalote
 Salade aux oeufs façon Piemontaise - Vinaigrette
 Fromage blanc sucré
 Melon

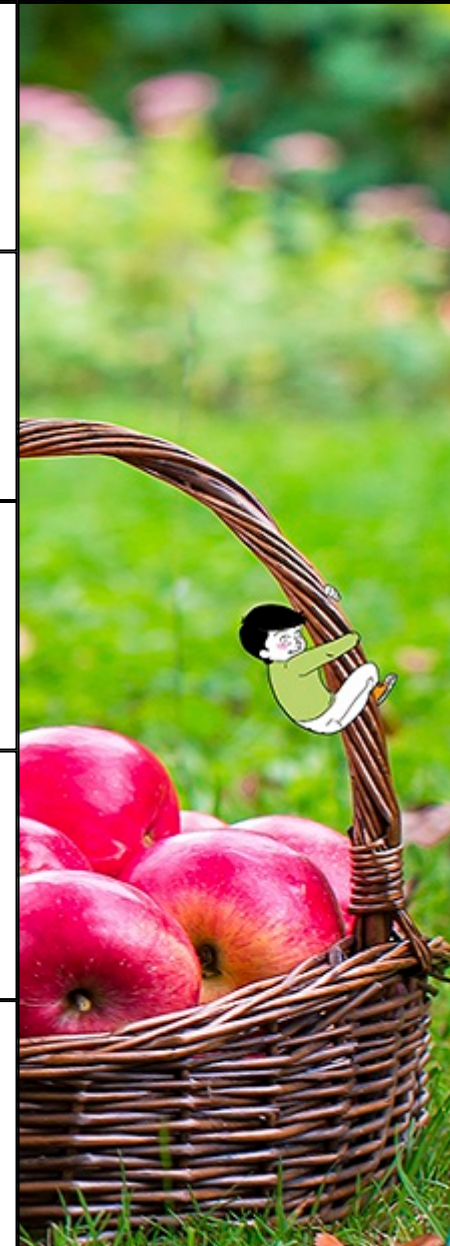
Mardi

Carottes râpées Bio - Vinaigrette persillée
 Filet de colin d'Alaska MSC - Sauce citron
Riz Bio Pilaf
 Vercorais région
 Crème dessert chocolat HVE au lait de la ferme Chambon région

Mercredi

Jeudi

Vendredi



DUNIERES - ECOLE JACQUES PREVERT
Le 11/05/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Betteraves Bio	Betterave	
Fromage blanc sucré	Fromage blanc	Lait
Melon	Melon	
Salade aux oeufs façon Piemontaise	Tomate, Échalote, Maïs, Pomme de terre, Sel fin, Cornichon, Mayonnaise, Ketchup, Oeuf dur	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites
Vinaigrette à l'échalote	Échalote, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites

DUNIERES - ECOLE JACQUES PREVERT
Le 12/05/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Carottes râpées Bio	Carotte	
Crème dessert chocolat HVE au lait de la ferme Chambon région	Crème dessert	Lait
Filet de colin d'Alaska MSC	Colin d'Alaska	Poissons
Riz Bio Pilaf	Oignon, Sel fin, Riz long, Huile, Eau	
Sauce citron	Crème fraîche, Farine de blé, Fumet de poisson, Concentré de fruit, Huile, Eau	Gluten, Lait, Poissons, Sulfites
Vercorais région	Fromage	Lait
Vinaigrette persillée	Persil, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites