DUNIERES - ECOLE JACQUES PREVERT
Du 16/11/2026 au 20/11/2026



	Menus
Lundi	Mélange de carotte et chou râpé - Sauce mayonnaise Boulettes au boeuf - Façon tajine /Boulettes végétariennes - Façon tajine **Semoule Bio** Brique de vache HVE les 4 fermes Crème dessert chocolat HVE **au lait de la ferme Chambon**
Mardi	Crêpe au fromage Pavé de merlu MSC - Sauce à la moutarde à l'ancienne Printanière de légumes Suisse fruité Kaki
Mercredi	
Jeudi	Salade verte - Vinaigrette au xérés Le Coddle /Le Coddle (Saucisse végétale) Bûche du pilat région Compote fraîche **pomme Bio** ananas
Vendredi	Salade de perles, tomates et maïs - Vinaigrette **Omelette Bio** du chef (oeuf Bio) Gratin de poireaux Yaourt arôme mangue Bio (régional) (vrac) GAEC des 2 rivières **Banane Bio**



Bio **Régional** Produit labellisé Plat signature

DUNIERES - ECOLE JACQUES PREVERT
Le 16/11/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Boulettes au boeuf	Boulette au boeuf	
Boulettes végétariennes	Boulette végétale	Céleri, Gluten, Lait
Brique de vache HVE les 4 fermes	Camembert	Lait
Crème dessert chocolat HVE au lait de la ferme Chambon	Crème dessert	Lait
Façon tajine	Huile, Farine de blé, Bouillon de légumes, Bouillon de boeuf, Curry, Tomate, Raisin, Abricot, Eau, Sel fin	Céleri, Gluten, Moutarde, Sulfites
Façon tajine	Huile, Farine de blé, Curry, Tomate, Raisin, Abricot, Eau, Sel fin, Bouillon de légumes	Céleri, Gluten, Moutarde, Sulfites
Mélange de carotte et chou râpé	Carotte, Chou blanc, Persil	
Sauce mayonnaise	Mayonnaise	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Semoule Bio	Sel fin, Semoule de blé, Huile, Eau	Gluten

DUNIERES - ECOLE JACQUES PREVERT
Le 17/11/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Crêpe au fromage	Crêpe salée garnie	Gluten, Lait, Oeufs
Kaki	Kaki	
Pavé de merlu MSC	Merlu	Poissons
Printanière de légumes	Persil, Sel fin, Huile, Eau, Mélange de légumes	
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
Suisse fruité	Fromage blanc	Lait

DUNIERES - ECOLE JACQUES PREVERT
Le 19/11/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Bûche du pilat région	Bûche du Pilat	Lait
Compote fraîche pomme Bio ananas	Ananas, Pomme à compote, Concentré de fruit	Sulfites
Le Coddle	Bouillon de légumes, Sel fin, Eau, Oignon, Saucisse , Pomme de terre	Céleri
Le Coddle (Saucisse végétale)	Bouillon de légumes, Sel fin, Eau, Oignon, Rouleau végétal, Pomme de terre	Céleri, Gluten, Moutarde
Salade verte	Salade et mélange de salade	
Vinaigrette au xérés	Sel fin, Moutarde, Huile, Eau, Vinaigre de Xérès	Moutarde, Sulfites

DUNIERES - ECOLE JACQUES PREVERT
Le 20/11/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Banane Bio	Banane	
Gratin de poireaux	Fromage, Sel fin, Farine de blé, Huile, Poireau, Eau, Lait en poudre, Poivre blanc, Muscade	Gluten, Lait
Omelette Bio du chef (oeuf Bio)	Oeuf liquide entier, Sel fin, Poivre blanc, Lait de vache	Lait, Oeufs
Salade de perles, tomates et maïs	Perles, Maïs, Sel fin, Tomate	Gluten
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites
Yaourt arôme mangue Bio (régional) (vrac) GAEC des 2 rivières	Yaourt aromatisé	Lait