LA CARTE Cantine du midi et du soir



L'ECOLEEGRANDS

04 74 60 96 13





@ecoledesgrands

WWW.EC LE-DES-GRANS.FR



les menus du midi:



PLAT DU JOUR = 14

Affiché au tableau

Envie de rab'? Les gourmands peuvent retenter leur chance!

Plat du jour + Dessert*

17

Entrée** + Plat du jour

+ Dessert*

21

**Entrée - Rillettes de porc* ou petite salade de l'école *Glace vanille : Nature, fruits rouges, passion, caramel ou Dessert du moment - Voir tableau

MENU ENFANT = 12

Menu enfants (jusqu'à 12 ans) dispo le midi seulement : tenders, sirops et coloriages à gogo. Le soir, place aux grands... même les tenders vont se concher !

- BOISSON -

Coca, Ice Tea, limonade, sirop, jus pomme ou orange

- PLAT -

Coquillettes, jambon blanc truffé*, emmental, tomates cerises

Tenders de poulet (UE), frites, tomates cerises

- DESSERT -

Glace vanille : caramel ou chocolat

ou

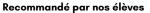
½ Gaufre: sucre, confiture ou Nutella®

(topping chocolat ou caramel)









33 Futhenticité

LES ENTRÉES SIMPLES OU À PARTAGER



La petite salade de l'Ecole - 6 🏈

Midi uniquement

Salade verte, Babybels® ou chèvres panés sur place, croutons, vinaigrette persillade 🛱 , tomates séchées



Trilogie de tartinades maison - 9

Tapenade de tomates, tapenade d'olives vertes, caviar d'aubergines, croûtons

Tenders de poulet pané x3 - 6

1 Sauce au choix : ail & fines herbes, césar, burger, provençale, mayonnaise, ketchup, moutarde

Babybel® pané x3 - 6

Babybel®, panure

Chèvre pané x3 - 6

Petit chèvre, panure

Assiette gravlax de saumon 🖒 - 16

Gravlax de saumon, croûtons, salade verte, beurre doux, citron jaune, aneth

Assiette de saucisson tranché - 9

Saucisson fermier* 150gr (Maison Diennet), beurre doux, cornichons, pain

Rillettes de porc* - 6

Rillettes, croûtons, cornichons

Bol de frites - 4

1 Sauce au choix : ail & fines herbes, césar, burger, provençale, mayonnaise, ketchup, moutarde











LES PLATS

Salade de L'École (taille repas) – 15

Salade verte, vinaigrette 🖒, croûtons, Babybels® **OU** chèvres panés x3, tomates séchées, œuf poché, persillade

Supplément : lard* 🕀 2

Salade César (taille repas) - 16

Salade verte, sauce César 🖒, croûtons, poulet pané (UE) aux corn flakes

Les coquillettes de l'été 🧡 - 15 🦪

Coquillettes, pesto vert aux noix de cajou, tomates cerises rôties, burrata, parmesan

Supplément : jambon blanc truffé* (+) 2

Le Croq de L'Ecole - Simple - 14 / Maxi - 23

Pain pinsa, béchamel, jambon blanc truffé*, emmental, champignons persillés, cantal, frites, salade verte

Tartare de bœuf 180g Simple - 16,5 / Double tartare - 26

Viande de bœuf* hachée au couteau, assaisonnée par le chef, frites et salade verte









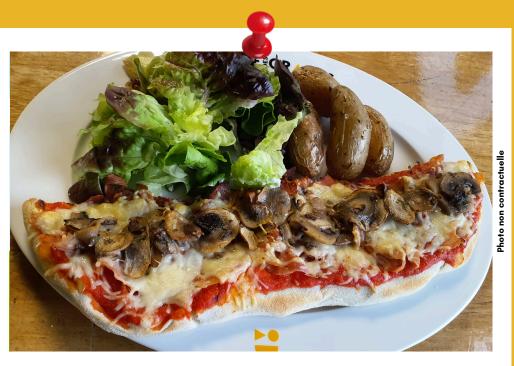






LES PINSAS

Accompagnements: salade & frites



L'Ecolière - 14,5 🗥

Pinsa, sauce tomate, jambon blanc truffé*, emmental, champignons persillés

Version végétarienne (sans jambon) - 12

Bambina - 18

Pinsa, sauce tomate, burrata, jambon cru affiné (Espagne), pesto vert aux noix de cajou, tomates cerises rôties

🕜 Version végétarienne (sans jambon cru) – 16

Starlette - 17,5

Pinsa, crème ail et fines herbes 🖒, saumon gravlax, tomates séchées, aneth, graines de sésame, citron

Pinsa du moment

Voir tableau ou demander aux professeurs





LA SUGGESTION DES PROFS MIDI & SOIR

PINSA ANGLAISE

- Pain Pinsa
- Crème cornichons
- Lard grillé
- Cheddar rouge & fumé
- Œuf poché



LES BURGERS

Accompagnements: salade & frites

Harvard Simple - 18,5 / Double - 23,5

Pain bun's (Marie Blachère), sauce burger 🖒 , steak haché frais 150g*, salade, tomates, oignons, tranche de cheddar

Supplément : lard* (+) 2

H.E.C Simple - 18,5 / Double - 23,5 (Steaks 300g*)

Pain pinsa, sauce : tapenade de tomates, roquette au pesto (noix de cajou), steak haché frais 150g*, cantal gratiné

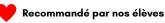
Supplément : lard* (+) 2

Polytechnique - 29

Supplément : lard* +3



Spécial glouton





LA SUGGESTION DES PROFS MIDI & SOIR

BURGER AUTOMNAL

- Pain brioché
- Steak haché
- Chutney de figues
- Noix (retrait possible)
- Saint-Marcelin







BOISSONS (Voir carte)

LES DESSERTS

Fromages secs de Pythagore - 7

Assortiment de 3 fromages secs selon sélection du chef **Supplément** (+) 2 : Verre de vin (Rouge, Blanc ou Rosé)

Salade de fruits frais - 6,5

Fruits de saison sélectionnés par le chef et ses madeleines 🖒

Crème brûlée - 6,5

Crème brûlée au sucre pétillant

Dessert du moment - 6,5 S'il en reste!

Supplément + 0,5 / Topping
au choix: chantilly, Oréo®,
M&M's®, cacahuète, chamalow

Mousse au chocolat 🖒 - 6,5

La brioche perdue - 8,5 Dessert préféré de la directrice! 💙

Brioche, crème glacée vanille, caramel au beurre salé 🕥

La gaufre de la récré accommodée selon votre goût - 6,5 (Nutella®, sucre, confiture, caramel au beurre salé 🕥

Et pour les plus gourmands, le rab de Nutella® est à +2

Crème glacée vanille - 5,5

Coulis au choix : nature, fruits rouges, passion, caramel ou chocolat Un topping aux choix (chantilly, Oréo®, M&M's®, cacahuète, mini chamalow)

TU ES GOURMANDE ou GOURMAND?

Le petit gourmand 🖒 - 8,5

Café **ou** Thé gourmand accompagné d'un assortiment de mignardises \bigcirc : mini mousse chocolat, madeleines \bigcirc , mini salade de fruits, mini dessert du moment

Le grand gourmand - 13,5 (B) (Pen importe la taille, tant que tu as + 18 ans)
Rhum arrangé (1), accompagné d'un assortiment de mignardises (1): mini
mousse chocolat, madeleines (1), mini salade de fruits, mini dessert du moment

oRhum et mignardises sont susceptibles de varier en fonction des inspirations du chef



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération Listes des allergènes à disposition dans l'établissement Prix net en euros, service compris. *Origine France



















Soir uniquement (à partir de 18h)

LES "CROUTERS"-4

Pain toasté, huiles maison aromatisées. Recettes simples, efficaces et croustillantes :

- Huile persillade (ail, persil, citron) Supplément 6: jambon blanc truffé*
- Huile pesto vert (basilic, ail, parmesan, noix de cajou) Supplément 6:
 jambon cru affiné (Espagne)



LES PLATEAUX À PARTAGER

Le plateau mixte « parents / profs » - 25 (4 - 5 copains / copines)

Jambon blanc truffé*, jambon Serrano 9 mois d'affinages (Espagne), rillettes de porc*, saucisson fermier* (Maison Diennet), Spianata piquante (Italie), cantal jeune, Camembert, 1/2 St Marcellin, comté, pot ail et fines herbes 介, beurre doux, cornichons, tomates cerises, pain

Le plateau de L'Ecole – 34 (4 – 5 copains / copines)

Pinsa « Bambina » (Pinsa, sauce tomate, burrata, jambon cru affiné (Espagne), pesto vert aux noix de cajou, tomates cerises rôties), saucisson fermier* (Maison Diennet), Babybels® panés 🖒 x3 et chèvres panés 🖒 x3, tenders poulet (UE) x3, frites, toasts de pain grillés, pot ail et fines herbes 🖒, tapenade verte 🖒, tomates cerises, cornichons, pain, beurre doux

Petit plateau de l'école - 20 (seul ou à 2 copains)

Pinsa Bambina, saucisson fermier (Diennet)*, tapenade verte $\widehat{\Box}$, tomates cerises, pot ail et fines herbes $\widehat{\Box}$, toasts de pain grillés, cornichons, beurre doux



Recommandé par nos élèves











Soir uniquement (à partir de 18h)

LES PLATEAUX À PARTAGER (suite)

Le fromage des parents - 20 (2 - 3 copains / copines)

Comté, buchette de chèvre, pot ail et fines herbes 🖒 , cantal jeune, ½ St Marcellin, tomates cerises, camembert, amandes, pain

Le mix pinsas des surveillants - 34

Coupée à partager (4 - 5 copains / copines)

Pinsa chaude : L'Écolière / Pinsas froides : Starlette, Bambina





La Bambina 🟈

Pinsa, sauce tomate, burrata, pesto vert aux noix de cajou, tomates cerises rôties

La Starlette

Pinsa, crème ail et fines herbes 🛱 , saumon gravlax, tomates séchées, aneth, graines de sésame, citron

L'Ecolière

Pinsa, sauce tomate, jambon blanc truffé*, emmental, champignons persillés

La charcuterie des profs - 18 (2 - 3 copains / copines)

Jambon blanc truffé*, jambon Serrano 9 mois d'affinages (Espagne), saucisson fermier* (Maison Diennet), Spianata piquante (Italie), rillettes de porc*, tomates cerises, beurre doux, cornichons, pain.

Le petit plateau mixte « parents / profs » - 20 (seul ou à 2 copains)

Saucisson fermier* (Maison Diennet), jambon Serrano 9 mois d'affinages (Espagne) , rillettes de porc * , camembert, cantal, pot ail et fines herbes beurre doux, cornichons, tomates cerises, pain.

La croustillante - 20

Babybel® pané x3, chèvres pané x3, tenders poulet (UE) x5, frites 2 Sauces au choix : ail & fines herbes, césar, burger, provençale, mayonnaise, ketchup, moutarde

Listes des allergènes à disposition dans l'établissement Prix net en euros, service compris.

Plat végétarien

*Origine France Fait maison





DESSERTS À PARTAGER

Carte complète: voir plus haut

Petite section (plateau de 3 gaufres à partager) - 16,5 Nutella® et confiture

Suppléments

1 pot: Nutella® ou confiture (+) 2

La grande classe - 55

Plateau de 5 gaufres + 10 Shooters prémix + Fontaines scintillantes + Ambiance



Vous fêtez un évènement ?
Dites-le-nous et on vous fait une véritable boum!



