

# LA CARTE

## Cantine midi et soir



# L'ECOLE DES GRANDS

04 74 60 96 13



@ecoledesgrands

WWW.ECOLE-DES-GRANDS.FR

9 RUE DE L'INDUSTRIE BELLEVILLE-EN-BEAUJOLAIS

# Les menus du midi :



## PLAT DU JOUR = 14

Affiché au tableau

Envie de rabe? Les gourmands peuvent retenter leur chance !

**Plat du jour  
+ Dessert\***

**17**

**Entrée\*\*  
+ Plat du jour  
+ Dessert\***

**21**

\*\*Entrée - Terrine de porc\* ou petite salade de l'école.

\*Compote de pommes OU Dessert du moment.

## MENU ENFANT = 12

Menu enfants (jusqu'à 12 ans) - le midi seulement (après, c'est l'heure de la sieste) !

### - BOISSON -

**Coca, diabolo, sirop, jus pomme ou orange.**

### - PLAT -

**Coquillettes, jambon\* blanc truffé, emmental.**

**ou**

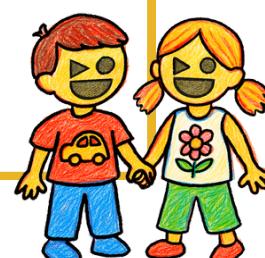
**Tenders de poulet\*, frites.**

### - DESSERT -

**Compote de pommes.**

**ou**

**1/2 Gaufre : sucre, confiture ou Nutella®.**



Recommandé par nos élèves

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.

Photos non contractuelles

\*Origine UE

# ENTRÉES SIMPLES OU À PARTAGER

## La petite salade de l'Ecole - 6

**Midi uniquement**

Salade verte, Babybels® panés ou bûche de chèvre pané, tomates confites, croutons, vinaigrette et persillade. 



## Petite César - 6

**Midi uniquement**

Salade verte, toast de pain grillés, blancs de poulet\* panés, copeaux de parmesan, sauce césar.



## Terrine - 6

Terrine de campagne à l'ancienne, cornichons et beurre.

## "Crouters" - 4

Pain toasté, huile persillade (ail, persil, citron). 

## Babybel® pané x3 - 6

Babybel®, panure.

## Chèvre pané x3 - 6

Petit chèvre, panure.

## Tenders de poulet pané x3 - 6

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

## Gravlax de saumon - 16

Saumon cuit au sel, sucre, aneth, baies roses, poivre de Sichuan, paprika.

## Assiette de saucisson tranché - 9

Saucisson fermier 150gr « Maison Diennet » (Montmerle 01), beurre doux, cornichons, pain.

## Rillettes de thon - 7

Thon, cream cheese, ciboulette, persil, citron, huile d'olive.

## Bol de frites - 4

1 sauce au choix.



Plat végétarien

\*Origine UE



Fait maison

Photos non contractuelles

# LES PLATS

## Salade de L'Ecole - 16

Salade verte, **Babybels® ou Chèvres** panés sur place, tomates confites, toasts de pain grillés, vinaigrette et persillade. 

**Supplément lard grillé (Fr) : + 2**

## Salade César - 14,5

Salade verte, toasts de pain grillés, blancs de poulet\* panés, copeaux de parmesan, sauce césar.

## Coquillettes de l'hiver - 14,5

Coquillettes, sauce béchamel crème, œuf mollet, Emmental fondant.

**Supplément jambon\* blanc truffé: + 2**

## Le Croq de L'Ecole – Simple - 14 / Maxi - 23 (tranche de pinsa entière)

Pinsa romana, crème, jambon\* blanc truffé, poitrine fumée grillée (Fr), fromage à raclette au lait cru fondant.

**Accompagnements :** salade & frites.

## Gratin de raviolis - 16

Raviolis du Royans AOP, crème, Emmental et parmesan gratiné, persillade. 

Accompagné d'une salade verte.



 **Recommandé par nos élèves**



Plat végétarien

\*Origine UE



Fait maison

Photos non contractuelles

# LES PINSAS

La pinsa, cousine italienne de la focaccia, se distingue par son mélange de farines qui lui donne une pâte plus légère, plus croustillante et plus digeste.

Accompagnements : frites & salade.



A white plate with a pinsa (a flatbread with cheese, lettuce, and fries) is placed on a map of the French Alps. A red pushpin is stuck into the map above the plate. The map shows various towns and rivers in the region.

**Française - 15,5**

Pinsa chaude : Béchamel, crème épaisse, fourme d'Ambert AOC, chèvre, mozzarella, Emmental fondant.

## Ecolière - 14,5 (option végétarienne - 12)

Sauce tomate, champignons émincés, jambon\* blanc truffé, Emmental gratiné.

## Starlette - 17,5

Ail et fines herbes, saumon gravlax , tomates confites, citron, graines de sésame, aneth.

## Pinsa du moment

Voir tableau ou demander aux professeurs.

 Recommandé par nos élèves



Plat végétarien

\*Origine UE



Fait maison

Photos non contractuelles



# LES BURGERS

Accompagnements : salade & frites.

## Burger des cancrels (Simple 17,5 / Double steak - 22,5)

Pain burger brioché « Marie Blachère », sauce moutarde à l'ancienne, steak haché frais 150g\*, tranche de lard (Fr) grillé, oignons confits, fromage à raclette au lait cru fondant.

## H.E.C de l'hiver - 14,5 ❤

Pain burger black and White, sauce aigre douce à la carotte , tenders de poulet\* panés, cheddar fumé, feuille de salade croquante.

Supplément lard grillé (Fr) : + 2

## Monster burger - 28 ❤

Double tranche de pinsa, sauce moutarde à l'ancienne, double steak haché frais 300g (Fr), double tranche de lard grillé (Fr), oignons confits, double fromage à raclette au lait cru fondant. Accompagnement : frites & salade.



❤ Recommandé par nos élèves



Plat végétarien



Fait maison

Photos non contractuelles

# LES PLATEAUX À PARTAGER

**Idéal pour accompagner la charcuterie**

## **“Crouters” - 4**

Pain toasté, huile persillade (ail, persil) pour accompagner vos plateaux.

## **Grand plateau parents / profs - 25 ❤ (4 - 5 écolier(e)s)**

Jambon\* blanc truffé, jambon\* Serrano 9 mois d'affinages, saucisson fermier « Maison Diennet » (Montmerle 01), Spianata\* piquante, terrine (Fr) de campagne à l'ancienne, fourme d'Ambert AOC, Camembert, Saint Nectaire, St Marcellin, pot ail et fines herbes, beurre doux, cornichons, pain.

## **Fromage des parents - 16 (2 - 3 écolier(e)s)**

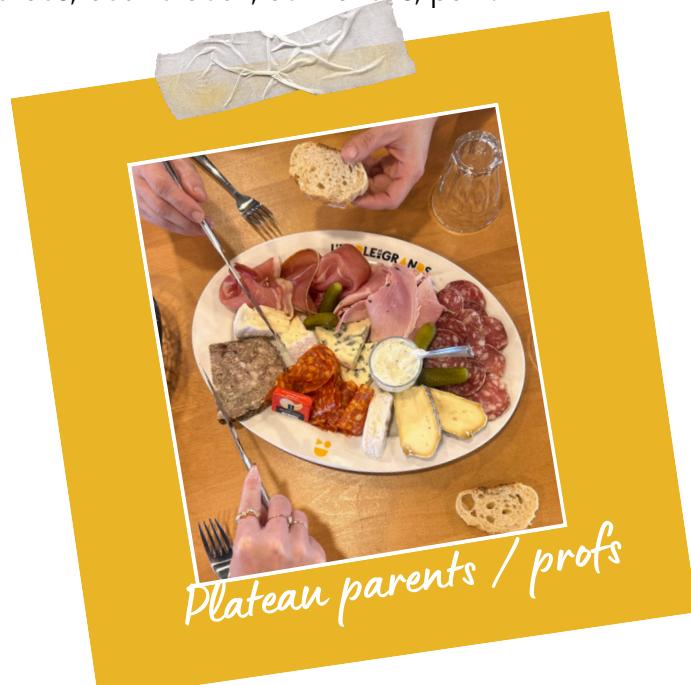
Fourme d'Ambert AOC, Saint Nectaire, St Marcellin, Camembert, confit d'oignons, buchette de chèvres, pot ail et fines herbes, pains.

## **Charcuterie des profs - 18 (2 - 3 écolier(e)s)**

Jambon\* blanc truffé, jambon\* Serrano 9 mois d'affinages, saucisson fermier « Maison Diennet » (Montmerle 01), Spianata\* piquante, terrine (Fr) de campagne à l'ancienne, beurre doux, cornichons, pain.

## **Petit plateau « parents / profs » - 20 (seul(e) ou à 2 écolier(e)s)**

Saucisson fermier « Maison Diennet » (Montmerle 01), jambon\* Serrano 9 mois d'affinages, terrine (Fr) de campagne à l'ancienne, Camembert, Saint Nectaire, pot ail et fines herbes, beurre doux, cornichons, pain.



**Recommandé par nos élèves**



Plat végétarien \*Origine UE



Fait maison

Photos non contractuelles

## Camembert rôti à partager... ou pas ! - 23 (12min de préparation) (seul(e) ou à 2)

Camembert au lait cru entier rôti au four, servi avec du jambon\* blanc truffé, jambon\* Serrano 9 mois d'affinage, bol de frites, toasts pain grillés, cornichons.

## Mix pinsas des surveillants - 34 ❤️ Coupée à partager (4 - 5 écolier(e)s)

Pinsas chaudes : Française, Écolière / Pinsas froide : Starlette.

### Française

Crème épaisse, fourme d'Ambert AOC, chèvre, mozzarella râpée, Emmental fondant.

### Ecolière

Sauce tomate, champignons émincés, jambon\* blanc truffé, Emmental fondant.



### Starlette

Ail et fines herbes, saumon gravlax 🏠, citron, graines de sésame, tomates confites, aneth.

## Petit plateau de l'école - 20 (seul(e) ou à 2 écolier(e)s)

Pinsa « Ecolière » (Sauce tomate, champignons émincés, jambon\* blanc truffé, Emmental fondant), saucisson fermier « Maison Diennet » (Montmerle 01), toasts de pain grillés, pot ail et fines herbes, rillettes de thon 🏠, cornichons, pain.

## Charcuterie des profs - 18 (2 - 3 écolier(e)s)

Jambon\* blanc truffé, jambon\* Serrano 9 mois d'affinage, saucisson fermier « Maison Diennet » (Montmerle 01), Spianata\* piquante, terrine (Fr) de campagne à l'ancienne, beurre doux, cornichons, pain.

## Petit plateau « parents / profs » - 20 (seul(e) ou à 2 écolier(e)s)

Saucisson fermier « Maison Diennet » (Montmerle 01), jambon\* Serrano 9 mois d'affinage, terrine (Fr) de campagne à l'ancienne, Camembert, Saint Nectaire, pot ail et fines herbes, beurre doux, cornichons, pain.

## Croustillante - 20 (2 - 3 écolier(e)s)

Babybel® pané x3, chèvre pané x3, tenders poulet\* x5, frites.

2 Sauces au choix.

❤️ Recommandé par nos élèves

# La bibliothèque des DESSERTS

## Mi-cuit au chocolat - 6,5 (9 min de cuisson)

Mi-cuit au chocolat cuit à la commande, chantilly.

## Pana cotta - 6,5

Pana cotta Spéculoos, caramel beurre salé.

## Brioche perdue - 8,5

Brioche artisanale boulangerie « Le pain & Jo » (Villefranche 69), glace vanille, coulis de caramel au beurre salé.



## Gaufre de la récré accommodée selon votre goût - 6,5

(Nutella®, sucre, confiture, caramel au beurre salé / Pot supp + 2).

## Compote de pommes - 5

Compote et ses mini-madeleines.

## Les fromages secs (pour ceux qui n'aiment pas le sucre) - 7

Assortiment de 3 fromages sélection du chef de cantine.

**Supp** : verre de vin +2

**Les suppléments**  
Chantilly + 0,5  
Glace vanille +2

## Boule de glace vanille - 2



## TU ES GOURMANDE ou GOURMAND ?

### Petit gourmand - 8,5

Café **ou** thé gourmand accompagné d'un assortiment de 4 mini desserts.

### Grand gourmand - 13

(Peu importe la taille, tant que tu as + 18 ans)

Rhum arrangé raisin  « 8 mois de macération », accompagné d'un assortiment de 4 mini desserts.

► Les mini desserts sont susceptibles de varier en fonction des inspirations du chef.



# DESSERTS À PARTAGER

**Petite section** (plateau de 3 gaufres à partager) - **16,5**

Nutella®, confiture.

## La grande classe - 55

Plateau de 5 gaufres + 10 shooters Prémix + fontaines scintillantes + Ambiance festive.



**Vous fêtez un évènement ?**

**Dites-le-nous, on vous fait une véritable boum !**

**Recommandé par nos élèves**

**Fait maison** **Photos non contractuelles**

**Simplicité**

