

LA CANTINE

MIDI & SOIR

L'ECOLE^{DES}
GRANDS
Belleville

LA CARTE

Cantine midi et soir



L'ÉCOLE^{ES}GRANDS

04 74 60 96 13



@ecoledesgrands

WWW.ECOLE-DES-GRANDS.FR

9 RUE DE L'INDUSTRIE BELLEVILLE-EN-BEAUJOLAIS

Les menus

PLAT DU JOUR = 11

Affiché au tableau

Envie de rabe? Les gourmands peuvent retenter leur chance !

**Plat du jour
+ Dessert***

14

Entrée
+ Plat du jour
+ Dessert***

18

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

Sunday **OU Dessert du moment.*

**1 PORTION
DE RAB
3€**

MENU ENFANT = 12

- BOISSON -

Coca, diablo, sirop, jus pomme ou orange.

- PLAT -

Coquillettes, jambon* blanc truffé, emmental.

ou

Tenders de poulet*, frites.

- DESSERT -

Sunday

ou

½ 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.

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, paprika.

Assiette de saucisson tranché - 9

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

Rillettes de thon 🏠 9

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 - 15

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

Supplément lard grillé (Fr) : + 2

Salade César - 16

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, béchamel, jambon* blanc truffé, poitrine fumée grillée (Fr), fromage à raclette au lait cru fondant.

Accompagnements : salade & frites.

Gratin de ravioles - 16

Ravioles 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.



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 avec les professeurs.



Recommandé par nos élèves



Plat végétarien

*Origine UE



Fait maison

Photos non contractuelles



LES BURGERS

Accompagnements : salade & frites.

Burger des cancre (Simple 18,5 / Double steak - 23,5)

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 - 18,5 ❤️

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 - 29 ❤️

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.



Spécial glouton

❤️ Recommandé par nos élèves



Plat végétarien

*Origine UE



Fait maison

Photos non contractuelles

LES PLATEAUX À PARTAGER

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

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

Grand plateau de L'Ecole - 34 (4 - 5 copains / copines)

Pinsa « Ecolière Végé », saucisson fermier* (Maison Diennet), Babybel® pané x3 et chèvre pané x3, tenders poulet (UE) x3, pommes de terre grenaille, toasts de pain grillés, pot ail et fines herbes, rillette de thon, cornichons, pain, beurre doux

Camembert rôti à partager... ou pas ! - 23 (15mn de préparation) ❤️

Camembert au lait cru entier rôti au four, servi avec du jambon blanc truffé, jambon Serrano 9 mois d'affinage, bol de pommes de terre grenaille, toasts pain grillés, cornichons

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

Pinsa Ecolière Végé, saucisson fermier (Diennet)*, rillette de thon, pot ail et fines herbes, toasts de pain grillés, cornichons, beurre doux



Plateau parents / profs

❤️ **Recommandé par nos élèves**



Plat végétarien

***Origine UE**



Fait maison

Photos non contractuelles

LES PLATEAUX À PARTAGER

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

Comté, buchette de chèvre, pot ail et fines herbes, Fourme d'Ambert, St Nectaire, ½ St Marcellin, camembert, amandes, pain

Le mix pinsas des surveillants - 34 (4 - 5 copains / copines)



Photo non contractuelle

La Ecolière végé

Pinsa, sauce tomate, champignons émincés, emmental gratiné

La Starlette

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

Française

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

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), terrine de porc*, tomates cerises, beurre doux, cornichons, pain.

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

Saucisson fermier* (Maison Diennet), jambon Serrano 9 mois d'affinages (Espagne), terrine de porc*, camembert, Fourme d'Ambert, St Nectaire, pot ail et fines herbes, beurre doux, cornichons, pain.

Croustillante - 24 (2 - 3 écolier(e)s)

Babybel® pané x3, chèvre pané x3, tenders poulet* x5, frites.
2 Sauces au choix.

Listes des allergènes à disposition dans l'établissement

*Origine France

Prix net en euros, service compris.



Plat végétarien

La bibliothèque des

DESSERTS

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

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

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

Sunday vanille - 5,5

Coulis au choix : nature, fruits rouges, passion, caramel ou
chocolat

Un topping aux choix (chantilly, M&M's®, cacahuète)



TU ES GOURMANDE ou GOURMAND ?

Petit gourmand - 8,5

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

Grand gourmand - 13 (18+)

(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