LA CANTINE

MIDI & SOIR



L'ECOLE DES GRANDS
Belleville

LA CARTE

Cantine midi et soir

Hiver



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

PLAT DU JOUR = 11 ❤

Midi uniquement -Affiché au tableau

Envie de rab ? 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, diabolo, 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.

Chèvres panés
- Buchettes de chèvre
- Chapelure Panko
- Panure à l'anglaise

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, 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

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**

Convivialité

Epicurien(ne)

LES BURGERS

Accompagnements : salade & frites.

Burger des cancres (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.



♥ **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'affinage (Espagne), terrine de porc*, saucisson fermier* (Maison Diennet), Spianata piquante (Italie), Fourmé d'Ambert, St nectaire, Camembert, 1/2 St Marcellin, pot ail et fines herbes, beurre doux, cornichons, pain

Grand plateau de L'Ecole - 34 (4 - 5 copains / copines)
Pinsa au choix parmi celles de la carte"au choix del'ée", 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 au choix parmi celles de la carte"au hx dl'colier", 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)
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
Pinsa, sauce tomate, jambon truffé, 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'affinage (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'affinage (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.

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 au 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.



❤ **Recommandé par nos élèves**
Fait maison **Photos non contractuelles**

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**