LA CARTE Cantine du midi et du soir



L'ECOLE#GRANDS

09 62 56 32 48





@ecoledesgrands

WWW.ECOLE-DES-GRANDS.FR



Les menus du midi:



PLAT DU JOUR = 12

Affiché au tableau

Plat du jour + Dessert*

15

Entrée** + Plat du jour + Dessert*

19

Entrée – Rillettes de porc* **OU petite salade de l'école (chèvre panés)

Dessert du moment - Voir tableau **OU** salade de fruits frais

MENU ENFANT = 12

Menn 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), pommes de terre grenaille, tomates cerises

- DESSERT -

Salade de fruits frais

ou

1/2 Gaufre: sucre, confiture ou Nutella® (topping chocolat ou caramel)



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







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 - 🤊

Tapenade de tomates, tapenades 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 pommes de terre grenaille - 4

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.









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, pommes de terre grenaille, salade verte

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

Viande de bœuf* hachée au couteau, assaisonnée par le chef, pommes de terre grenaille et salade verte





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









LA SUGGESTION DES PROFS MIDI & SOIR

SALADE ESTIVALE

- Salade
- Melon
- Fromage frais
- Lard
- Tomates cerises confites
- Graines de courges
- Sauce vinaigrette



LA SUGGESTION DES PROFS MIDI & SOIR

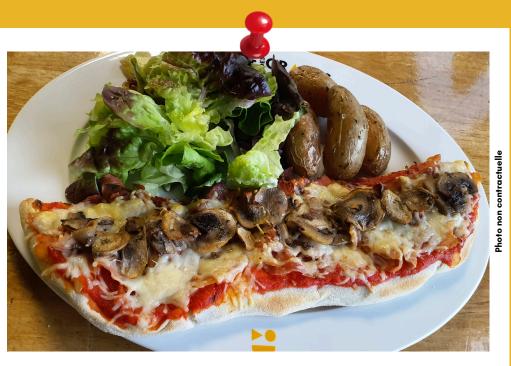
TARTARE THAÏ

- Bœuf origine France
- Gingembre
- Echalotte
- Ail
- Huile sésame
- Citron
- Menthe
- Coriandre
- Sauce soja



LES PINSAS

Accompagnements : salade & pommes de terre grenaille



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

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





LES BURGERS

Accompagnements: salade & pommes de terre grenaille

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





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









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!

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



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

TU ES GOURMANDE ou GOURMAND?

Le petit gourmand 🖒 - 8,5

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

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

 \gg Rhum et mignardises sont susceptibles de varier en fonction des inspirations du chef ightrightarrows



Recommandé par nos élèves

Prix net en euros, service compris.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération Listes des allergènes à disposition dans l'établissement











Soir uniquement (à partir de 19h)

LES "CROÛTERS"- 4 ♥

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

- Huile persillade (ail, persil, citron) Supplément (+) 6: jambon blanc truffé*
- Huile pesto vert aux noix de cajou (basilic, ail, parmesan) 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 🖒 , 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), Babybel® pané 🖒 x3 et chèvre pané 🖒 x3, tenders poulet (UE) x3, pommes de terre grenaille, 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)

Listes des allergènes à disposition dans l'établissement

Pinsa Bambina, saucisson fermier (Diennet)*, tapenade verte 🖒 , tomates cerises, pot ail et fines herbes 🖒 , toasts de pain grillés, cornichons, beurre doux



Prix net en euros, service compris.









Soir uniquement (à partir de 19h)

LES PLATEAUX À PARTAGER (suite)

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

Comté, buchette de chèvre, pot ail et fines herbes $ext{ } ext{ }$

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 û, 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.

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







DESSERTS À PARTAGER

Carte complète : voir plus haut

Suppléments

1 pot : Nutella® ou confiture (+) 2

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

La grande classe - 55



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

Prix net en euros, service compris.

