

LA CARTE

Cantine du midi et du soir



L'ECOLE^{ES}GRANDS

09 62 56 32 48



@ecoledesgrands

WWW.ECOLE-DES-GRANDS.FR

271 RUE CAMILLE DESMOULINS 69400 VILLEFRANCHE-SUR-SAÔNE

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

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 coucher !

- **BOISSON** -

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

- **PLAT** -

Coquillettes, jambon blanc truffé*, emmental, tomates cerises

ou

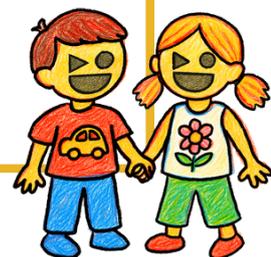
Tenders de poulet (UE), pommes de terre grenaille, tomates cerises

- **DESSERT** -

Salade de fruits frais

ou

**½ 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

*Origine France

LES ENTRÉES SIMPLES OU À PARTAGER



Photo non contractuelle

La petite salade de l'École - 6

Midi uniquement

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



Photo non contractuelle

Trilogie de tartinades maison - 9

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



Chèvres panés

- Buchettes de chèvre
- Chapelure
- Panure à l'anglaise

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.

 Plat végétarien

*Origine France

 Fait maison

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'École - 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



Photo non contractuelle

 **Recommandé par nos élèves**

Listes des allergènes à disposition dans l'établissement

Prix net en euros, service compris.

 **Plat végétarien**

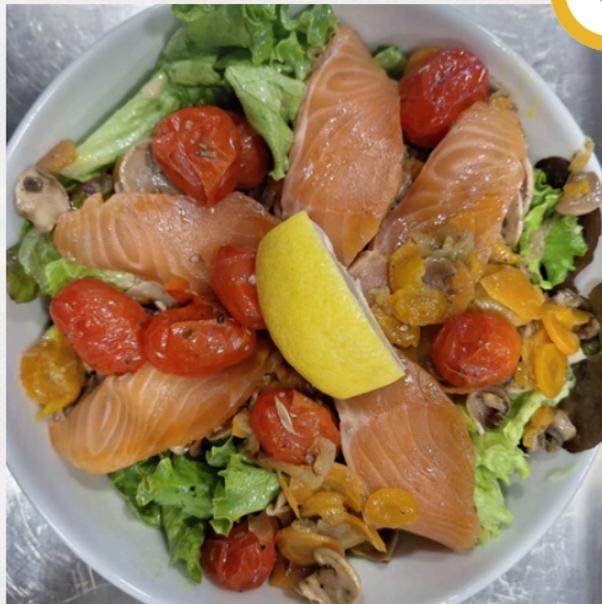
*Origine France

 **Fait maison**

 **Supplément**



17



**LA SUGGESTION
DES PROFS
MIDI & SOIR**

SALADE DE LA RENTRÉE

- **Salade**
- **Champignons persillés**
- **Carottes**
- **Oignons rouges**
- **Tomates cerises rôties**
- **Saumon gravlax**
- **Sauce vinaigrette**

**L'ÉCOLE
DES
GRANDS**

LES PINSAS

Accompagnements : salade & pommes de terre grenaille

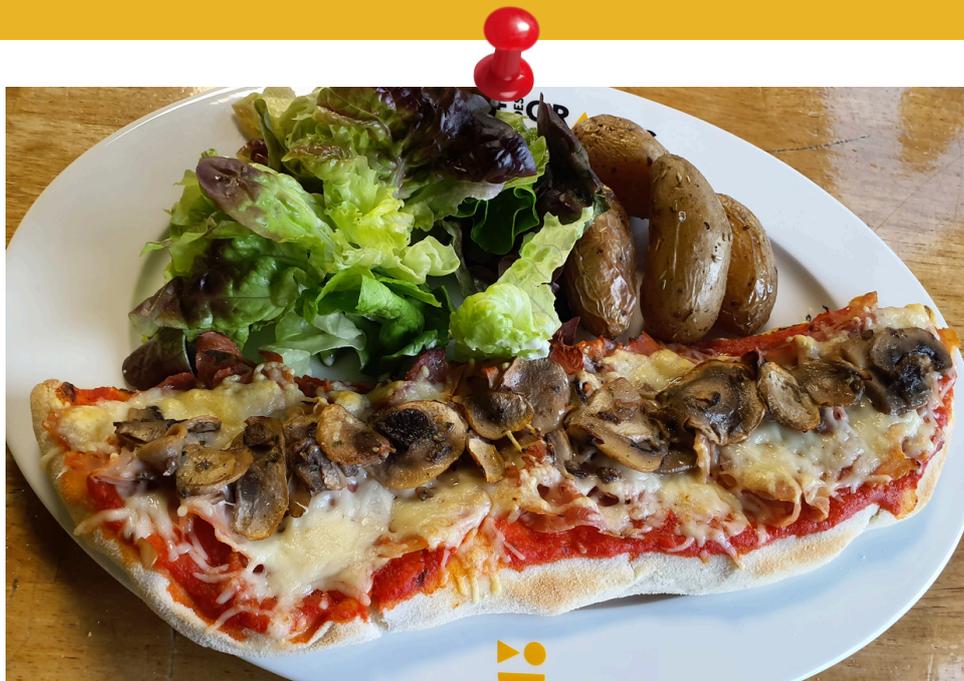


Photo non contractuelle

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.

🍃 Plat végétarien

*Origine France

🏠 Fait maison

14



PINSA CHIPIE

- Pain Pinsa
- Caviar d'aubergine
- Tagliatelles de courgettes
- Féta
- Champignons persillés

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

Pain pinsa, sauce burger 🏠, 2 steaks hachés 150g*, salade, tomate, oignons, 4 tranches de cheddar

Supplément : lard* ⊕ 3



Photo non contractuelle

Spécial glouton

❤️ Recommandé par nos élèves

Listes des allergènes à disposition dans l'établissement

Prix net en euros, service compris.

*Origine France

🏠 Fait maison

⊕ Supplément

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 **18+** 🏠 *(Peu 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

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

❤️ **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.

*Origine France

🏠 **Fait maison**

(+) **Supplément**

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'École - 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)

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

♥ Recommandé par nos élèves

Listes des allergènes à disposition dans l'établissement

Prix net en euros, service compris.

*Origine France

🏠 Fait maison

(+) Supplément

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 🏠, 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 🍃



Photo non contractuelle

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'Écolière

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.

🍃 Plat végétarien

*Origine France

🏠 Fait maison

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**

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



Photo non contractuelle

Vous fêtez un évènement ?

Dites-le-nous et on vous fait une véritable boum !

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.

 **Fait maison**

 **Supplément**