

LA CARTE

Cantine midi et 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 - Terrine de porc* ou petite salade de l'école

*Compote de pommes 🏠 OU Dessert du moment (Voir tableau).

MENU ENFANT = 12

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

- BOISSON -

Coca, Ice Tea, Diabolo, sirop, jus pomme OU orange.

- PLAT -

Coquillettes, jambon* blanc truffé, emmental

ou

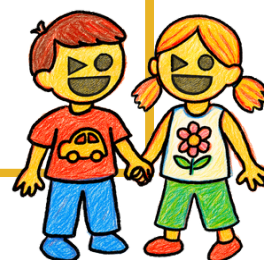
Tenders de poulet*, pommes de terre grenaille.

- DESSERT -

Compote de pommes maison.

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, **Babybel®** ou **chèvre** panés, 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.

Les "Crousters" - 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

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 pommes de terre grenaille - 4

Chèvres panés

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



LES PLATS

Salade de L'école - 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 - 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

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 & pommes de terre grenailles.

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

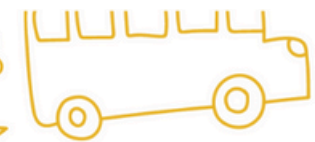


Fait maison

Photos non contractuelles



Simplicité



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 : pommes de terre grenaille & salade.



La Française - 15,5 🌱

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

L'Ecolière - 14,5 (option végétarienne 🌱 - 12)

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

La Starlette - 17,5

Ail et fines herbes, saumon gravellax 🏠, 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 & pommes de terre grenaille.

Burger des Cancres (Simple 17,5 / Double steaks - 22,5)

Pain burger brioché « Marie Blachère », sauce moutarde à l'ancienne, steak haché frais 150g*, oignons confits, lard grillé (Fr), 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 tranches 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.

Accompagnements : salade & pommes de terre grenaille.



❤️ Recommandé par nos élèves



Plat végétarien

*Origine UE



Fait maison

Photos non contractuelles

Excellence
Authenticité
Convivialité

Excellence
BC
Spécial glouton
Epicurienne

LES PLATEAUX À PARTAGER

Soir uniquement

Idéal pour accompagner la charcuterie

"Crouters"- 4

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

Grand plateau de L'Ecole - 34 (4 - 5 écolier(e)s)

Pinsa « Ecolière » (Sauce tomate, champignons émincés, jambon blanc truffé*, Emmental fondant), saucisson fermier « Maison Diennet » (Montmerle 01), Spianata* piquante, Babybel® pané x3 et chèvre pané x3, pommes de terre grenaille, toasts de pain grillés, pot ail et fines herbes, rillettes de thon, 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 chèvre, pot ail et fines herbes, pains.



Plateau parents / profs



Recommandé par nos élèves



Plat végétarien

*Origine UE



Fait maison

Photos non contractuelles

Soir uniquement

Camembert rôti à partager... ou pas ! - 23 (12min 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.

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 sésames, tomates confites, aneth.

Petit plateau de l'école : 20 (seul 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'affinages, saucisson fermier « Maison Diennet » (Montmerle 01), Spianata* piquante, terrine (Fr) de campagne à l'ancienne, beurre doux, cornichons, pain.

Petit plateau mixte « parents / profs » - 20 (seul 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

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 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.

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



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**



Plat végétarien

***Origine UE**



Fait maison

Photos non contractuelles

Simplicité

