

# LA CARTE

## *Cantine midi et soir*



**L'ECOLE  DES  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**

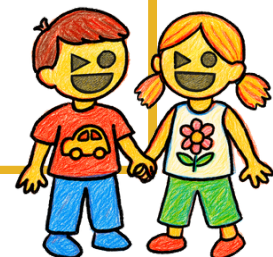
**Tenders de poulet\*, pommes de terre grenaille.**

### - 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'École - 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, paprika.

## Assiette de saucisson tranché - 9

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

## Rillettes de thon - 7

Thon, cream cheese, 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, béchamel, 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.

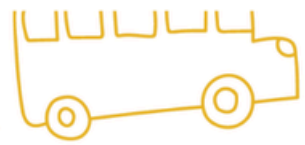


 **Recommandé par nos élèves**

 **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

Fromage : ail et fines herbes, saumon gravelax , 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

# 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

## 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.



❤️ **Recommandé par nos élèves**

🏠 **Fait maison** Photos non contractuelles



**CARTE**  
**REDUITE**



# La classe à partager

## Le plateau mixte « parents / profs » - 25

(4 - 5 écoliers / écolières)

Jambon\* blanc truffé, jambon\* Serrano 9 mois d'affinages, saucisson fermier « Maison Diennet » (Montmerle 01), Spianata piquante, terrine de campagne à l'ancienne, fourme d'Ambert AOC, Camembert, Saint Nectaire, St Marcellin, pot ail et fines herbes, beurre doux, cornichons, pain.

## Le mix tartines des surveillants - 34

(4 - 5 écoliers / écolières)

Coupée à partager :

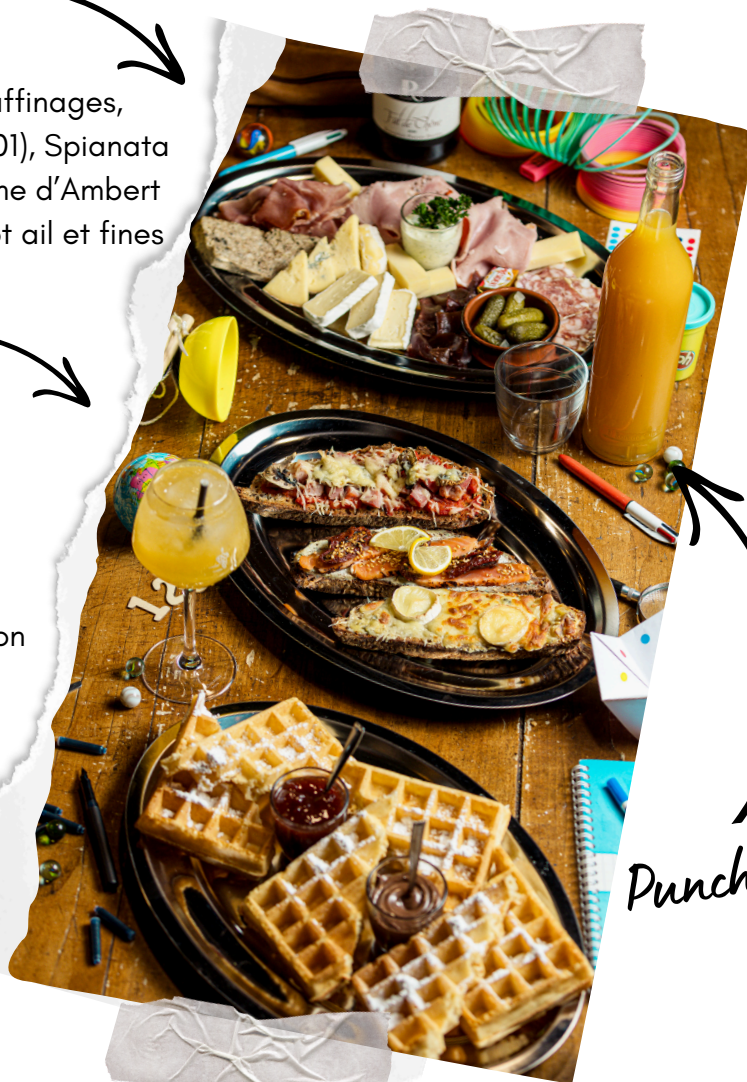
Tartines chaudes : Française (4 fromages), Écolière (sauce tomates, champignons, jambon\* truffé, emmental fondu).

Tartine froide : Starlette (ail et fines herbes, saumon gravlax 🏠, citron, graines de sésames, aneth).

## Le fromage des parents - 20

(2 - 3 écoliers / écolières)

Fourme d'Ambert AOC, Saint Nectaire, St Marcellin, Camembert, chèvres panés x3, pot ail et fines herbes, confit d'oignons, pains (Confiture sur demande).



Punch 🏠

## DESSERTS

### Petite section (Plateau de 3 gaufres) - 16,5

3 gaufres à partager : confiture, Nutella®.

### La grande classe - 55 ❤️

Plateau de 5 gaufres + 10 Shooters bonbons + fontaines scintillantes + Ambiance festive.



Un événement à fêter ? Dis-le-nous : les bulles et la musique, c'est pour nous !

❤️ Recommandé par nos élèves

\*Origine UE 🏠 Fait maison Photos non contractuelles  
Liste des allergènes disponible sur demande

**CARTE  
COMEDY  
CLUB**

**HIVER**

## Carte spéciale comedy club

**2 SERVICES : 19H À 19H30 ET 21H À 21H30**

**Afin de respecter le spectacle,**

**Pendant le show les serveurs ne peuvent pas assurer le service, merci de commander avant le début du spectacle**

### **Mix pinsas des surveillants - 34 ♥**

#### **Coupée à partager (4 - 5 écolier(e)s)**

Pinsas chaudes : Française, Écolière / Pinsa 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.

### **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.

### **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.

### **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.

♥ **Recommandé par nos élèves**

# La bibliothèque des DESSERTS

## Compote de pommes 🏠 - 5

Compote et ces madeleines maison.

## Pana cotta spéculoos 🏠 - 6,5

Pana cotta spéculoos, caramel beurre salé.

## Brioche perdue 🏠 - 8,5 ❤️

Brioche artisanale boulangerie

« Le pain & Jo » (Villefranche 69), caramel beurre salé.

## Gaufre de la récré - 6,5

(Nutella®, sucre, confiture, caramel au beurre salé,  
Pot supp + 2).

## Petite section (Plateau de 3 gaufres) - 16,5

3 gaufres à partager : confiture, Nutella®.



Recommandé par nos élèves



Fait maison

Photos non contractuelles

## L'ECOLE DES GRANDS

Toute l'année cantine midi et soir

Programmation festive du mercredi au samedi soir



A comme :



retrouvez le programme des événements sur notre site internet

[WWW.ECOLE-DES-GRANDS.FR](http://WWW.ECOLE-DES-GRANDS.FR)



@ecoledesgrands\_villefranche