

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

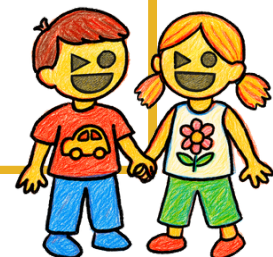
Tenders de poulet*, pommes de terre grenaille.

- 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

GRATIN ?

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

🌱 Plat végétarien *Origine UE 🏠 Fait maison 📷 Photos non contractuelles

Ecolier

Authenticité

Convivialité

Ecolière

Epicurienne

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

