

LA CANTINE

MIDI & SOIR

L'ÉCOLE DES
GRANDS
Villefranche

LA CARTE

Cantine du midi et du 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
(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, Le soir, place aux grands...
même les tenders vont se coucher !*

- BOISSON -

Coca, Fuze 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®



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



La petite salade de l'École - 6

Midi uniquement

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

Trilogie de panés - 15

3x tenders de poulets, 3x babybel panés, 3x chèvre panés



Tenders de poulet pané x3 - 6

Sauce au choix : ail & fines herbes, mayonnaise, ketchup, moutarde

Babybel® pané x3 - 6

Babybel®, panure

Rillettes de thon - 9

Thon, cream cheese, ciboulette, persil, citron, huile d'olive

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

Terrine de porc* - 6

Terrine de campagne à l'ancienne, beurre, cornichons

Burrata - 9

Burrata, tomates cerises, pesto



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 romana, béchamel, jambon blanc truffé*, emmental, champignons persillés, cantal, pommes de terre grenaille, salade verte

Tartare de bœuf 180g - Simple - 16,5 / Double tartare - 28

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**

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 grenailles & salade.



Photo non contractuelle

L'Ecolière - 14,5

Pinsa romana, sauce tomate, jambon blanc truffé*, emmental, champignons persillés

Version végétarienne (sans jambon) - 12 

Bambina - 18

Pinsa romana, 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 romana, 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

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 romana, sauce : tapenade de tomates, roquette au pesto (noix de cajou), steak haché frais 150g*, cantal gratiné

Supplément : lard* ⊕ 2

Polytechnique - 29

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

Supplément : lard* ⊕ 2



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

LES PLATEAUX À PARTAGER

Soir uniquement (à partir de 19h)



Le plateau mixte « parents / profs »

Grand plateau « parents / profs » - 25 (4 - 5 copains / copines)

Jambon blanc truffé*, jambon Serrano 9 mois d'affinages (Espagne), terrine 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

Grand plateau de L'École - 34 (4 - 5 copains / copines)

Pinsa « Bambina Végé » (Pinsa, sauce tomate, burrata, 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, rilette de thon, tomates cerises, cornichons, pain, beurre doux

Petit plateau de l'école - 20 (seul ou à 2 copains)

Pinsa Bambina, saucisson fermier (Diennet)*, rilette de thon, 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

LES PLATEAUX À PARTAGER (suite)

Soir uniquement (à partir de 19h)

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 (4 - 5 copains / copines)



Photo non contractuelle

La Bambina végé

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 pros - 18 (2 - 3 copains / copines)

Jambon blanc truffé*, jambon Serrano 9 mois d'affinages (Espagne), saucisson fermier* (Maison Diennet), Spianata piquante (Italie), terrine de porc*, tomates cerises, beurre doux, cornichons, pain.

Le petit plateau « parents / pros » - 20 (seul ou à 2 copains)

Saucisson fermier* (Maison Diennet), jambon Serrano 9 mois d'affinages (Espagne), terrine 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

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 sa mignardise

Coupe glacée (au choix) - 6,5

2x boules vanilles, brookie, sauce chocolat **OU**

2x boules vanille, brisures de framboises, coulis de fruits rouges

Dessert du moment - 6,5

← *S'il en reste !*

Brookie - 6,5

Brownie + Cookie = dessert ultra gourmand !



La brioche perdue - 8,5

Dessert préféré de la directrice ! ❤️

Brioche, crème glacée vanille, caramel au beurre salé

La gaufre de la récré - 6,5

Nutella®, sucre, confiture, caramel au beurre salé

TU ES GOURMANDE ou GOURMAND ?

Le petit gourmand - 8,5

Café **ou** Thé gourmand accompagné d'un assortiment de 4 mignardises

Le grand gourmand - 13 **18+**

Rhum arrangé, accompagné d'un assortiment de 4 mignardises



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

