LA CARTE

Cantine du midi et du soir

Hiver



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

PLAT DU JOUR = 12

Midi uniquement - Voir tableau

Plat du jour + Dessert*	Entrée** + Plat du jour + Dessert*
15	19

Entrée - Terrine de porc* **OU petite salade de l'école (chèvres panés)

Dessert du moment - Voir tableau **OU** compote de pommes

MENU ENFANT = 12

- BOISSON -

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

- PLAT -

Coquillettes, jambon blanc truffé*, emmental, tomates cerises

ou

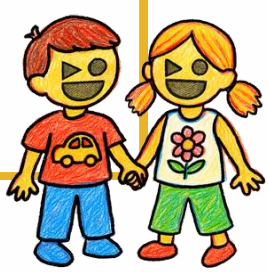
Tenders de poulet (UE), pommes de terre grenaille, tomates cerises

- DESSERT -

Compote de pommes

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**

ENTRÉES SIMPLES OU À PARTAGER



La petite salade de l'Ecole - 6
Midi uniquement
Salade verte fraîche, Babybels® panés sur place, lard grillé*, tomates confites, croutons, vinaigrette et persillade

Petite César - 6
Midi uniquement
Salade verte, toast de pain grillés, blancs de poulet (origine UE) panés, copeaux de parmesan, sauce césar

Trilogie de panés - 15 ❤️
3x tenders de poulets, 3x babybel panés, 3x chèvre panés

Terrine - 6
Terrine de campagne à l'ancienne



Photo non contractuelle

Babybel® pané x3 - 6
Babybel®, panure

Chèvre pané x3 - 6
Petit chèvre, panure

Bol de pommes de terre grenaille - 4

Bol de salade verte - 4

Gravlax de saumon - 16
Sucre, sel, 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 - 9
Thon, cream cheese, ciboulette, persil, citron, huile d'olive

Tenders de poulet pané x3 - 6
Sauce au choix : ail & fines herbes, mayonnaise, ketchup, moutarde

*Origine France
Photos non contractuelles

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

Le Croq de L'Ecole – Simple - 14 / Maxi - 23
Pain pinsa romana, béchamel, jambon blanc truffé*, fromage à raclette au lait cru fondant, poitrine fumée (Fr), pommes de terre grenaille, salade verte

Les coquillettes de l'hiver - 14,5
Coquillettes, sauce béchamel crème, oeuf mollet Emmental fondant
Supplément : jambon blanc truffé* 2

Gratin de ravioles – 16
Ravioles du Royans AOP, crème, parmesan gratiné et persillade
Accompagné d'un bol de salade verte.



Plat végétarien *Origine France Fait maison Photos non contractuelles

Ecolien Authenticité Convivialité Ecolière Gricurien(ne) 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 grenailles & salade.



La Française - 15,5
Béchamel, crème épaisse, fourme d'Ambert AOC, chèvre, mozzarella, Emmental fondant.

L'Ecolière - 14,5 *Version végétarienne (sans jambon) - **12,5***
Sauce tomate, champignons émincés, jambon truffé*, Emmental gratiné.

La Starlette - 17,5
Ail et fines herbes ⌂, saumon gravlax, citron, graines de sésame, aneth

Pinsa du moment
Voir tableau ou demander aux professeurs

*Origine France ⌂ Fait maison

LES BURGERS

Accompagnements : salade & pommes de terre grenaille.
Supplément : lard + 2

Burger des cancres (Simple 18,5 / Double steak - 23,5)
Pain burger brioché « Marie Blachère », sauce moutarde à l'ancienne, steak haché frais 150g*, tranche de lard (Fr) grillé, oignons confits, fromage à raclette au lait cru fondant.

H.E.C de l'hiver - 18,5 ❤
Pain burger black and White, sauce aigre douce à la carotte , tenders de poulet* panés, cheddar fumé, feuille de salade croquante.

Monster burger - 29
Double tranche 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.



❤ Recommandé par nos élèves

Fait maison
*Origine France

Photos non contractuelles

LES PLATEAUX À PARTAGER

Soir uniquement (à partir de 19h)



Photo non contractuelle

Grand plateau « parents / profs »

Grand plateau « parents / profs » - 25 (4 - 5 copains / copines)
Jambon blanc truffé*, jambon Serrano 9 mois d'affinage (Espagne), terrine de porc*, saucisson fermier* (Maison Diennet), Spianata piquante (Italie), Fourme d'Ambert, St Nectaire, Camembert, 1/2 St Marcellin, pot ail et fines herbes, beurre doux, cornichons, tomates cerises, pain

Grand plateau de L'Ecole - 34 (4 - 5 copains / copines)
Pinsa au choix parmi celles de la carte"au choix de l'écolier", 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, rillette de thon, cornichons, pain, beurre doux

Camembert rôti à partager... ou pas ! - 23 (15mn 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

Petit plateau de l'école - 20 (seul ou à 2 copains)
Pinsa au choix parmi celles de la carte "au choix de l'écolier", saucisson fermier (Diennet)*, rillette de thon, 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)
Buchette de chèvre, pot ail et fines herbes, Fourme d'Ambert, St Nectaire, ½ St Marcellin, camembert, amandes, pain

Le mix pinsas des surveillants – 34 (4 – 5 copains / copine



Photo non contractuelle

La Ecolière
Pinsa, sauce tomate, jambon truffé, champignons émincés, emmental gratiné

La Starlette
Pinsa, crème ail et fines herbes, saumon gravlax, tomates séchées, aneth, graines de sésame, citron

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

La charcuterie des profs – 18 (2 – 3 copains / copines)
Jambon blanc truffé*, jambon Serrano 9 mois d'affinage (Espagne), saucisson fermier* (Maison Diennet), Spianata piquante (Italie), terrine de porc*, tomates cerises, beurre doux, cornichons, pain.

Le petit plateau « parents / profs » - 20 (seul ou à 2 copains)
Saucisson fermier* (Maison Diennet), jambon Serrano 9 mois d'affinage (Espagne) , terrine de porc*, camembert, Fourme d'Ambert, St Nectaire, pot ail et fines herbes, beurre doux, cornichons, pain.

Listes des allergènes à disposition dans l'établissement
Prix net en euros, service compris.
Plat végétarien

***Origine France**
Fait maison

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 de 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.

Les 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

Simplicité

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**

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 !

Photos non contractuelles
Fait maison