











CAGNAC LES MINES ECOLE JEAN JAURES Du 04/09/2023 au 08/09/2023



Menu

Lundi	<p>Carottes râpées - Vinaigrette Emincé de filet de poulet - Sauce chasseur /Filet de colin lieu  - Sauce tomate <b>Coquillettes Bio</b>  Coulommiers Compote fraîche pomme framboise </p>	
Mardi	<p>Taboulé (<b>semoule Bio</b>)  Omelette du chef au fromage <b>Haricots verts Bio</b> persillés  Suisse sucré  Fruit de saison</p>	
Mercredi		
Jeudi	<p>Salade iceberg - Vinaigrette Boulettes à l'agneau - Sauce barbecue /Boulettes végétariennes - Sauce barbecue Purée de pommes de terre et patate douce Yaourt sucré  Gâteau façon Lamington</p>	
Vendredi	<p>Oeuf dur - , mayonnaise Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce provençale Riz de Camargue IGP pilaf  <b>Saint Môret Bio</b> Fruit de saison</p>	



Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs  
Toutes nos viandes de boeuf, porc, veau sont d'origine française.