











CAGNAC LES MINES ECOLE JEAN JAURES Du 11/09/2023 au 15/09/2023

Menu

Lundi	<p>Melon                  Bolognaise de soja                   Mini-penne bio                  Vache qui rit                   Mousse au chocolat au lait</p>	
Mardi	<p>Tomates - Vinaigrette                  Paupiette de dinde  - Sauce au thym                  /Galette de soja provençale  - Sauce au thym                  Petits pois                  Saint Nectaire AOP                   Fruit de saison</p>	
Mercredi		
Jeudi	<p>Salade de pommes de terre, maïs, persil - Vinaigrette                  Sauté de porc  - Sauce dijonnaise                  /Quenelle nature - Sauce dijonnaise                  Jeunes carottes                  Mimolette bio                  Banane </p>	
Vendredi	<p>Concombre - Vinaigrette                  Poisson et riz de Camargue IGP façon paëlla                   Yaourt sucré                   Tarte amandine à l'ananas</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.

