
















CAGNAC LES MINES ECOLE JEAN JAURES Du 09/10/2023 au 13/10/2023

Menu

Lundi	<p> Betteraves Bio  - Vinaigrette Gratin de pâtes au jambon de dinde /Gratin de pâtes au colin Camembert Bio  Flan vanille </p>	
Mardi	<p> Taboulé (semoule Bio)   Poisson pané 100 % filet  Haricots verts Bio à l'ail   Gouda Bio  Salade de fruits </p>	
Mercredi		
Jeudi	<p> Pâté de campagne Label Rouge  - , cornichons /Oeuf dur - , mayonnaise Sauté de boeuf  - Sauce aux oignons /Filet de colin lieu  - Sauce napolitaine Pommes de terre persillées Suisse fruité  Gâteau au miel du Chef </p>	
Vendredi	<p> Carottes râpées - Vinaigrette Parmentier de lentilles à la tomate Tomme de vache fromagerie Réve de Fromage  Fruit de saison (régional)  </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.