



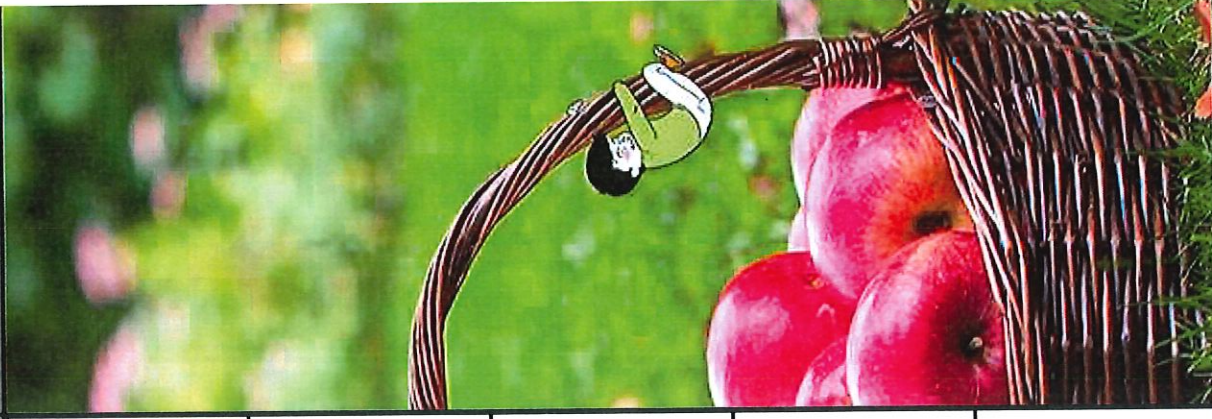









**CAGNAC LES MINES ECOLE JEAN JAURES**  
Du 26/02/2024 au 01/03/2024

Menu

Lundi	<p>Coeurs de palmier - Vinaigrette Saucisse de Mallosèves /Nuggets végétarien de blé <b>Lentilles Bio</b> au jus   <b>Camembert Bio</b>   Clémentine</p>	
Mardi	<p>Perles de pâtes - Vinaigrette Pizza au fromage Salade iceberg - Vinaigrette Madeleine Compte fraîche <b> pomme banane Bio</b>  </p>	
Mercredi		
Jeudi	<p>Cervelas - , cornichons /Rillettes de thon Lasagnes de boeuf /Lasagnes de légumes <b>Emmental Bio</b>  Pomme HVE </p>	
Vendredi	<p>Salade verte - , croûtons nature - Vinaigrette Poisson blanc meunière MSC  Purée de pommes de terre et brocolis Suisse sucré  Tarte aux poires Bourdaloue </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.