















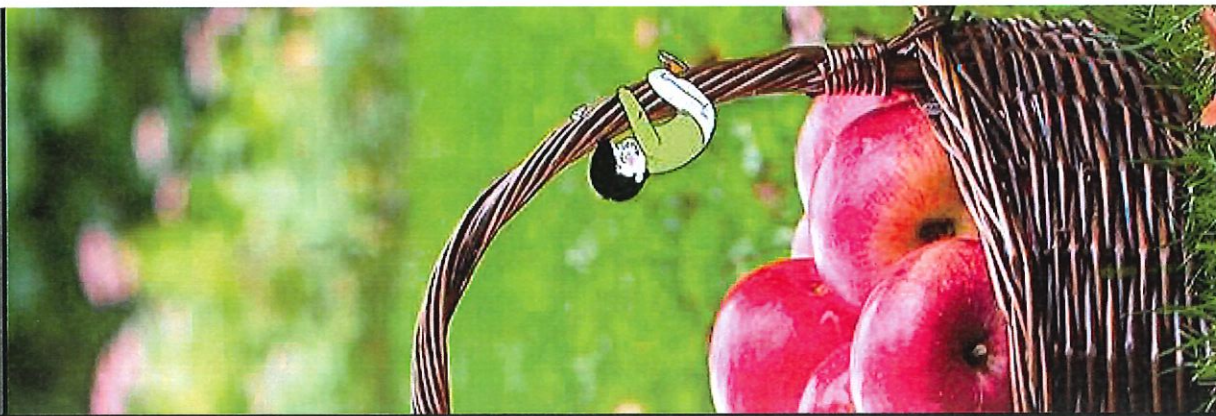


CAGNAC LES MINES ECOLE JEAN JAURES

Du 11/03/2024 au 15/03/2024

Menu

Lundi	<p>Coleslaw - Sauce façon coleslaw Emincé de filet de poulet - Sauce thym citron /Morceaux de colin MSC  - Sauce thym citron Torsades Bio  Emmental Bio  Compote fraîche pomme BIO  </p>
Mardi	<p>Salade de pommes de terre, oignons et cornichons - Vinaigrette Omelette du chef au fromage   Haricots verts Bio persillés   Gouda Bio  Banane Bio </p>
Mercredi	
Jeudi	<p>Salade verte - , croûtons nature - Sauce au Maroilles AOP  Sauté de boeuf  - Façon carbonade flamande /Boulettes végétariennes - Façon carbonade flamande (vg) Frites Yaourt Cimmelait sucré  Speculoos</p>
Vendredi	<p>Chou fleur CE2  - Vinaigrette Parmentier de poisson Crème anglaise Gâteau au chocolat du chef </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.