














**CAGNAC LES MINES ECOLE JEAN JAURES**  
Du 18/03/2024 au 22/03/2024

api

Menu

Lundi	<p><b>Betteraves Bio</b>  - Vinaigrette Cassoulet à la saucisse de Serrault  /Raviolo aux 5 fromages, sauce tomate <b>Edam Bio</b>  Mousse au chocolat au lait</p>	
Mardi	<p>Salade de pommes de terre arlequin - Vinaigrette Sauté de poulet - Sauce façon blanquette /galette épinards, blé et fromage Petits pois au jus Mimolette bio  <b>Pomme Bio</b> </p>	
Mercredi		
Jeudi	<p>Carottes râpées - Vinaigrette Riz de Camargue IGP, champignons et emmental façon risotto  <b>Tomme de vache</b> fromagerie Rêve de Fromage  Tarte amandine aux pommes du chef</p>	
Vendredi	<p>Pâté de campagne Label Rouge  - , cornichons /Médailillon de surimi - , mayonnaise Filet de colin lieu MSC  - Fondue de poireaux Pommes de terre vapeur - Carottes CE2  Suisse sucré  <b>Banane Bio</b> </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 bœuf, porc, veau sont d'origine française.

 Bio  Origine France  Plat signature  Régional  Produit labellisé