

CAGNAC LES MINES ECOLE JEAN JAURES
Du 22/04/2024 au 26/04/2024



Menu



Lundi	<p>Coleslaw - Sauce façon coleslaw Gratin de torsades bio et mozzarella  Gouda Bio  Flan au chocolat</p>
Mardi	<p>Salade iceberg - Vinaigrette - , croûtons nature Hachis parmentier de boeuf  /Lasagnes de légumes Emmental Bio  Salade de fruits</p>
Mercredi	
Jeudi	<p>Taboulé Bio à la menthe (semoule bio)  Sauté de porc  - Sauce dijonnaise /Galette épinards, blé et fromage Petits pois Yaourt sucré  Tarte au fromage blanc du chef </p>
Vendredi	<p>Pâté de campagne Label Rouge  - , cornichons /Cake à l'emmental du chef  Poisson pané 100 % filet MSC  Carottes persillées Madeleine Compote fraîche pomme Bio framboise  </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.

CAGNAC LES MINES ECOLE JEAN JAURES
Du 22/04/2024 au 26/04/2024



Pique nique



Lundi	
Mardi	Sandwich jambon beurre /Sandwich emmental Chips Banane Bio <small>Bio</small> Biscuit pompon
Mercredi	
Jeudi	Sandwich jambon beurre /Sandwich emmental Chips Banane Bio <small>Bio</small> Biscuit pompon
Vendredi	Sandwich jambon beurre /Sandwich emmental Chips Banane Bio <small>Bio</small> Biscuit pompon

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.