

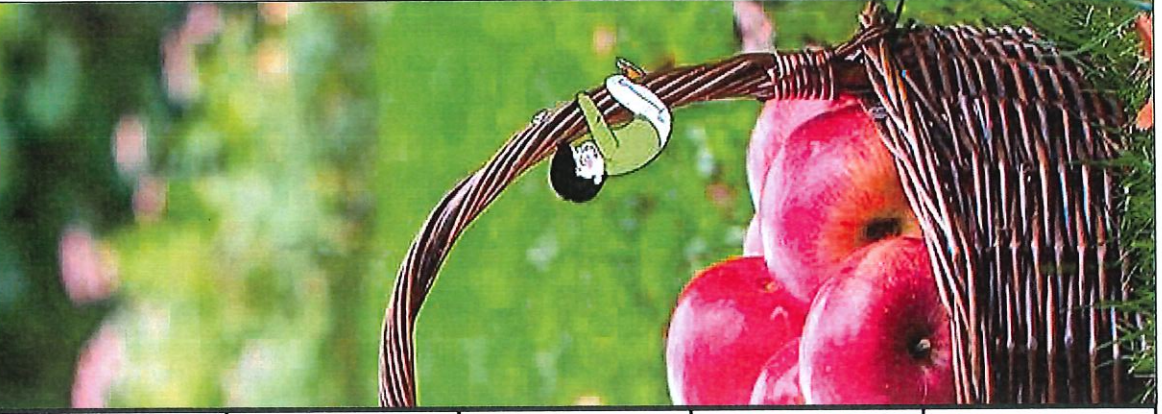










CAGNAC LES MINES ECOLE JEAN JAURES  
Du 20/05/2024 au 24/05/2024



Menu

 		
Lundi		
Mardi	<p>Carottes râpées - Vinaigrette Jambon blanc Label Rouge  /Galette végétarienne - Sauce tomate Spaghetti <b>Emmental Bio</b> râpé  Compote fraîche <b>pomme Bio</b> rhubarbe </p>	
Mercredi		
Jeudi	<p>Salade verte - , croûtons nature - Vinaigrette Rôti de volaille  - Sauce chasseur /Boulettes végétariennes - Sauce forestière Frites Yaourt aromatisé  Tarte amandine aux framboises du chef</p>	
Vendredi	<p>Salade de <b>riz Bio</b> et tomate et maïs  - Vinaigrette Poisson pané 100 % filet MSC  Épinards à la Béchamel <b>Tomme de vache</b> fromagerie Rêve de Fromage  Mousse au chocolat au lait</p>	

 Origine France  Label Rouge  Bio  Plat signature  Produit labellisé  Régional

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.