

**CAGNAC LES MINES ECOLE JEAN JAURES**  
**Du 13/05/2024 au 17/05/2024**



Menu

	<p><b>Lundi</b></p>	<p><b>Betteraves Bio</b>  - Vinaigrette                  Cassoulet à la saucisse de Serrault                     /Lasagnes de légumes  <b>Camembert Bio</b>                   Pomme HVE </p>	
	<p><b>Mardi</b></p>	<p><b>Taboulé Bio</b> à la menthe ( semoule bio )                   Omelette du chef au fromage                     Ratatouille  <b>Emmental Bio</b>   <b>Banane Bio</b> </p>	
	<p><b>Mercredi</b></p>		
	<p><b>Jeudi</b></p>	<p>Salade africaine - Vinaigrette                  Sauté de poulet  - Sauce façon yassa                  /Émincé végétal de pois Bio  - Sauce façon yassa  <b>Riz Bio</b> créole                    Suisse sucré                   Gâteau choco coco du chef </p>	
	<p><b>Vendredi</b></p>	<p>Pâté de campagne Label Rouge  - , cornichons                  /Oeuf dur - , mayonnaise                  Timbale de coquillettes au thon                  Yaourt Cime lait aromatisé   <b>Kiwi Bio</b> </p>	

Bio Origine France Plat signature Régional Produit labellisé

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.