
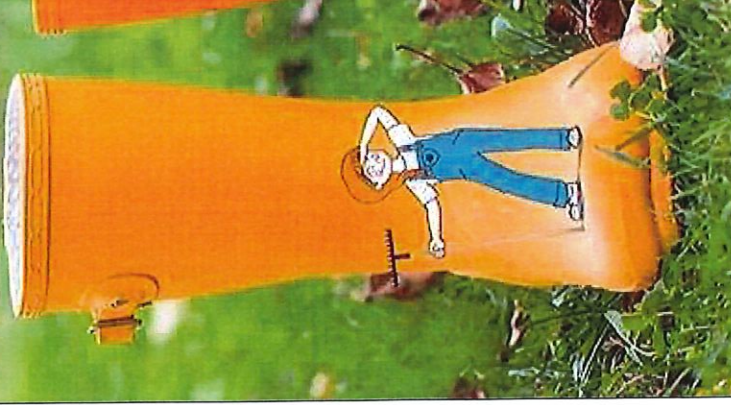



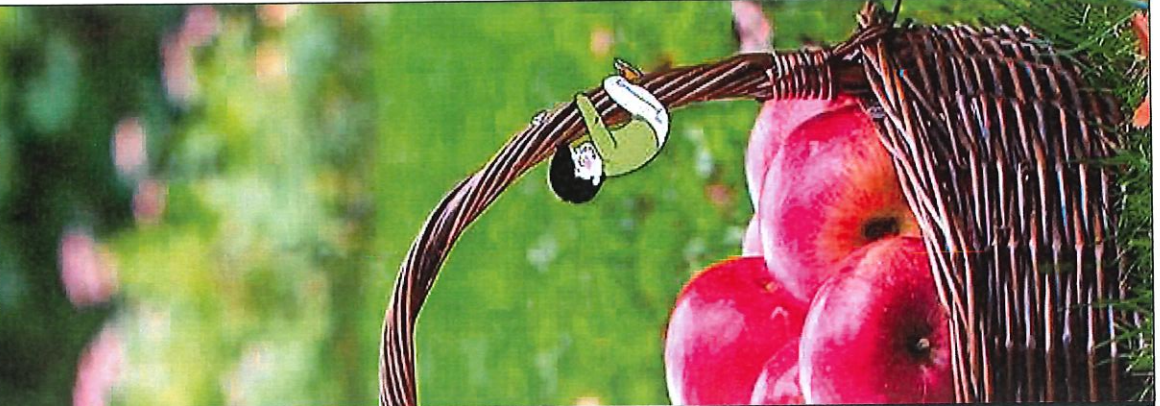








**CAGNAC LES MINES ECOLE JEAN JAURES**  
**Du 27/05/2024 au 31/05/2024**



Menu

 	<p><b>Lundi</b></p>	<p>Oeuf dur - , mayonnaise          Gratin de torsades bio et mozzarella   <b>Edam Bio</b>           Pomme HVE </p>	
	<p><b>Mardi</b></p>	<p>Concombre - Vinaigrette          Hachis parmentier de boeuf           /Brandade de colin  <b>Camembert Bio</b>           Liégeois vanille</p>	
	<p><b>Mercredi</b></p>		
	<p><b>Jeudi</b></p>	<p><b>Torsade Bio</b>  - Vinaigrette          Sauté de porc  - Sauce dijonnaise          /Galette épinards, blé et fromage          Petits pois au jus          Chantilly          Fraises - , sucre</p>	
	<p><b>Vendredi</b></p>	<p>Tomates - Vinaigrette          Pavé de merlu MSC  - Sauce moutarde          Beignets de brocolis          Suisse sucré           cake au citron 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.