
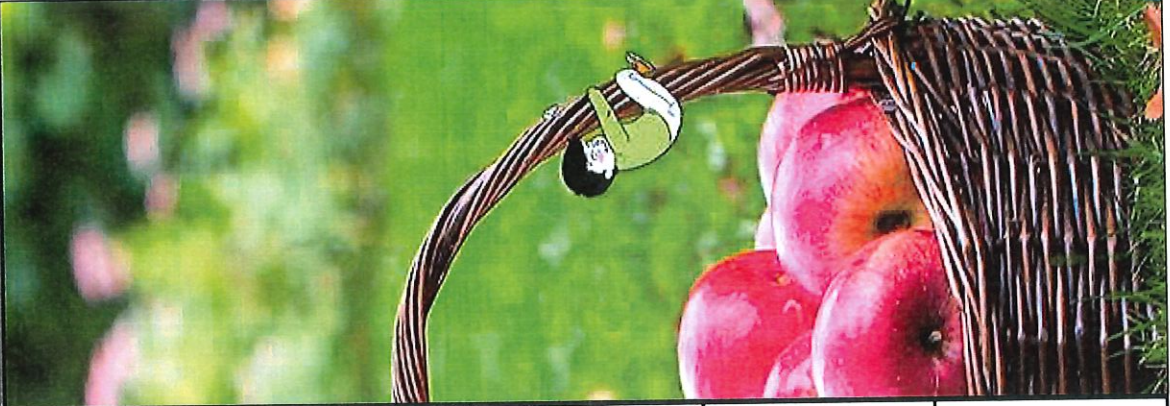




















CAGNAC LES MINES ECOLE JEAN JAURES
Du 03/06/2024 au 07/06/2024



Menu

	
<p>Lundi</p>	<p>Perles de pâtes - Vinaigrette Sauté de dinde - Sauce au curry /Morceaux de colin MSC  - Sauce au curry Haricots verts Bio  persillés   Saint Nectaire AOP  Pêche</p>
<p>Mardi</p>	<p>Carottes râpées - Vinaigrette Boulettes végétariennes - Sauce tomate Semoule Bio   Emmental Bio  Compote fraîche pomme Bio  framboise  </p>
<p>Mercredi</p>	<p>Radis rose - , beurre Lasagnes de boeuf /Lasagnes de légumes Yaourt sucré ferme du Prouzic  Banane Bio </p>
<p>Jendredi</p>	<p>Cervelas - , cornichons /Crêpe au fromage Beignet de calamars à la romaine - Sauce tartare Carottes HVE  Sauce caramel Semoule au lait 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.

 Produit labellisé  Bio  Origine France  Piat signature  Régional