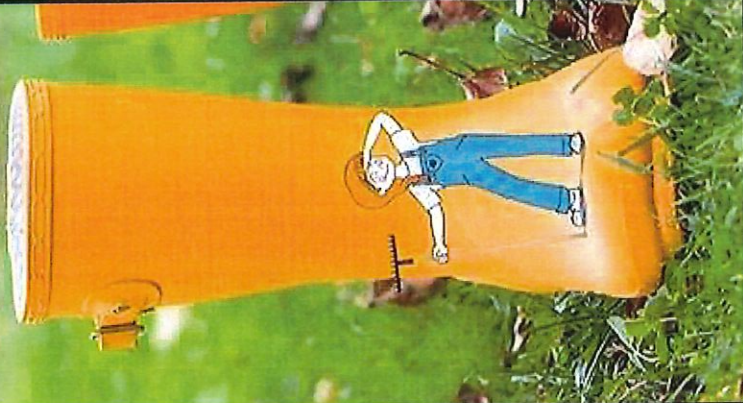


CAGNAC LES MINES ECOLE JEAN JAURES
Du 10/06/2024 au 14/06/2024



Menu

Lundi	<p>Torsade Bio - Vinaigrette Paupiette de volaille - Sauce thym citron /Filet de hoki MSC - Sauce au thym Ratatouille Pont l'Evêque AOP Pomme HVE </p>	
Mardi	<p>Concombre - Vinaigrette Salade aux oeufs façon Piemontaise Mimolette bio Mousse au chocolat au lait</p>	
Mercredi		
Jeudi	<p>Tomates - Vinaigrette Saucisse de Mallossèves /Palet végétarien maraîcher - Sauce napolitaine Purée de pommes de terre Saint Môret Bio Tarte aux abricots du chef </p>	
Vendredi	<p>Pâté de campagne Label Rouge - , cornichons /Oeuf dur - , mayonnaise Curry de poisson Semoule Bio Brie Nectarine jaune</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.