

CAGNAC LES MINES ECOLE JEAN JAURES
Du 17/06/2024 au 21/06/2024



Menu

Lundi	<p>Salade de pommes de terre, maïs et olives - Vinaigrette Fricassée de volaille - Sauce crème /Quenelle nature - sauce suprême Haricots verts Bio à l'ail Saint Nectaire AOP Kiwi Bio </p>	
Mardi	<p>Melon Egrainé de pois Bio - Sauce tomate Penne Bio Emmental Bio râpé Flan nappé caramel</p>	
Mercredi		
Jeudi	<p>Taboulé Bio à la menthe (semoule bio) Cordon bleu de dinde /Galette épinards, blé et fromage Courgettes à la Béchamel Galettes au beurre Bio Compote fraîche pomme Bio pêche </p>	
Vendredi	<p>Carottes râpées - Vinaigrette Brandade de colin Yaourt Cimelait aromatisé Gâteau au yaourt du chef </p>	

Bio Origine France Produit labellisé Plat signature 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.