
















CAGNAC LES MINES - École Jean Jaurès
Du 02/09/2024 au 06/09/2024

Menu

	<p>Lundi</p>	<p>Haricots verts Bio  - Vinaigrette Emincé de filet de poulet - Sauce provençale /Filet de colin  - Sauce provençale Coquillettes Bio  - Mimolette bio  Nectarine jaune</p> <p>Mardi</p> <p>Salade de pommes de terre, oignons et cornichons - Vinaigrette Boulettes au boeuf  - Sauce façon bourguignon /Boulettes végétariennes - Sauce façon bourguignon Carottes CEZ  Camembert Bio  - Compote fraîche pomme </p> <p>Mercredi</p>	
	<p>Jeudi</p>	<p>Melon Riz bio cantonnais aux œufs (sans viande) Crème anglaise Cake au chocolat du chef </p> <p>Vendredi</p> <p>Pâté de campagne Label Rouge  - , cornichons /Oeuf dur - , mayonnaise Curry de poisson  Semoule Bio  - Saint Môrét Bio  Pêche</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.