







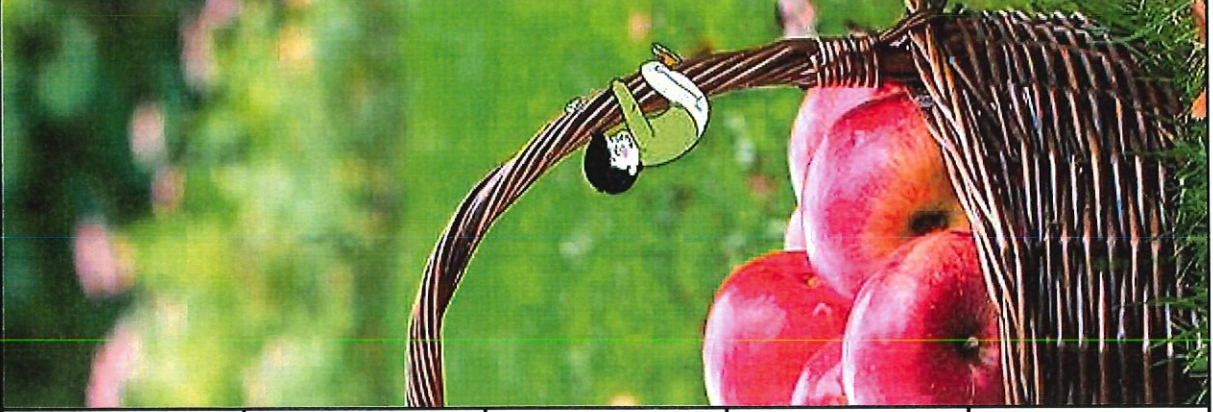











**CAGNAC LES MINES - École Jean Jaures**  
**Du 04/11/2024 au 08/11/2024**

Menu

	<p>Lundi</p>	<p><b>Torsade Bio</b>  - Vinaigrette  Emincé de filet de poulet - Sauce provençale  /Filet de colin d'Alaska <b>MSC</b>  - Sauce provençale  <b>Haricots verts Bio</b> persillés    <b>Edam Bio</b>   Compote fraîche <b>pomme Bio</b> ananas  </p>	
<p>Mardi</p>	<p><b>Betteraves Bio</b>   - Vinaigrette  Tartiflette végétarienne au fromage  Yaourt aromatisé   <b>Banane Bio</b> </p>		
<p>Mercredi</p>			
<p>Jeudi</p>	<p>Salade verte - Vinaigrette  Lasagnes au boeuf  /Lasagnes de légumes  Bethmale mi vache / mi chèvre fromagerie Faup  Yaourt aromatisé </p>		
<p>Vendredi</p>	<p>Carottes râpées - Vinaigrette  Poisson blanc meunière <b>MSC</b>    Chou fleur CE2 Béchamel   Crème anglaise  Cake au chocolat du chef </p>		

 Bio  Produit labellisé  Origine France  Plat signature

**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.**