
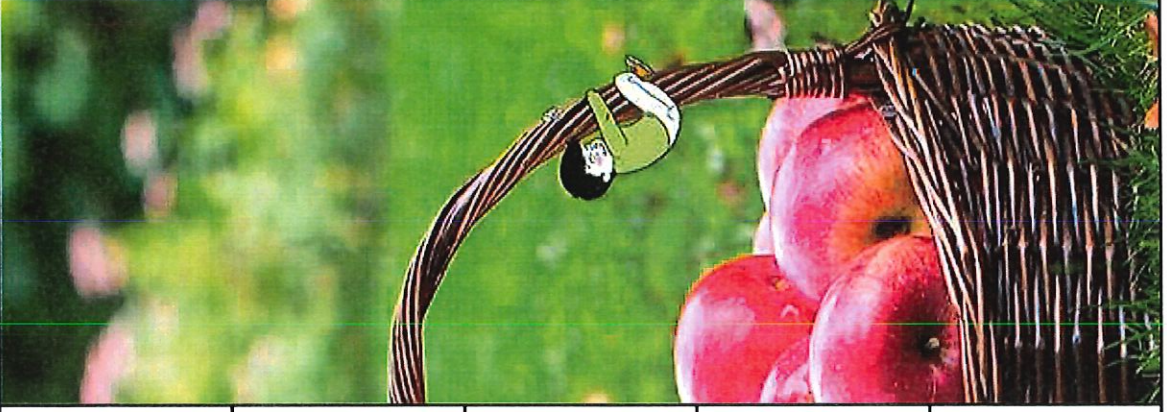











**CAGNAC LES MINES - École Jean Jaurès J-9**  
**Du 02/12/2024 au 06/12/2024**

Menu

|   |   |   |
|---|---|---|
|  |   |  |
| <p><b>Lundi</b></p>   | <p>Carottes râpées - Vinaigrette<br/>         Aiguillette de poulet - Sauce façon blanquette<br/>         /Galette épinards, blé et fromage<br/>         Petits pois<br/>         Tomme blanche<br/>         Clémentine</p>   |   |
| <p><b>Mardi</b></p>   | <p>Coleslaw - Sauce façon coleslaw<br/>         Jambon blanc Label Rouge <br/>         /Filet de lieu noir  - Sauce citron<br/>         Purée de légumes<br/> <b>Emmental Bio</b> <br/>         Liégeois chocolat</p>  |   |
| <p><b>Mercredi</b></p>  |   |   |
| <p><b>Jedi</b></p>  | <p>Taboulé d'hiver (<b>semoule Bio</b>) <br/>         Pizza au fromage<br/>         Salade verte<br/>         Suisse sucré <br/>         Compote fraîche <b>pomme Bio</b> poire  </p> |   |
| <p><b>Vendredi</b></p>  | <p>Haricots verts bio - Vinaigrette<br/>         Filet de saumon MSC  - Crumble Maître d'hôtel<br/>         Spaghetti<br/>         Yaourt Cimeilait aromatisé <br/>         Madeleine Vital Ainé</p>  |   |

 Origine France  Label Rouge  Produit labellisé  Bio  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.