











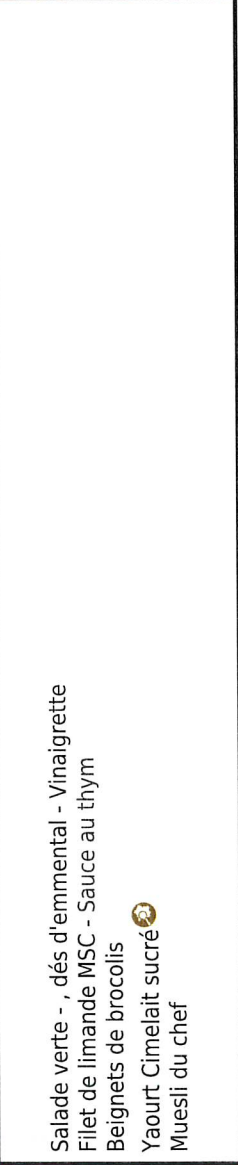


CAGNAC LES MINES - École Jean Jaurès F-9
Du 13/04/2026 au 17/04/2026

Menu

	<p>Lundi</p>	<p>Perles de pâtes - Vinaigrette Paupiette de Volaille - Sauce Marengo /Omelette nature Haricots verts Bio persillés  Galettes Bio au beurre  Compote fraîche pomme Bio rhubarbe  </p>	<p>Mardi</p>	<p>Betteraves Bio  - Vinaigrette Gratin de gnocchi à la provençale Emmental Bio  Flan au chocolat</p>	<p>Mercredi</p>	<p>Carottes râpées - Vinaigrette Pulled pork /Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce barbecue Purée de pommes de terre  Edam Bio  Pomme Bio </p>	<p>Jeudi</p>	<p>Salade verte - , dés d'emmental - Vinaigrette Filet de limande MSC - Sauce au thym Beignets de brocolis Yaourt Cimelait sucré  Muesli du chef</p>	<p>Vendredi</p>	
--	--------------	--	--------------	--	-----------------	---	--------------	---	-----------------	--

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs
 Veuillez vous référer au corps du bon de livraison, ci dessous, pour l'origine des viandes

 Bio  Origine France  Plat signature  Produit labellisé  Régional