



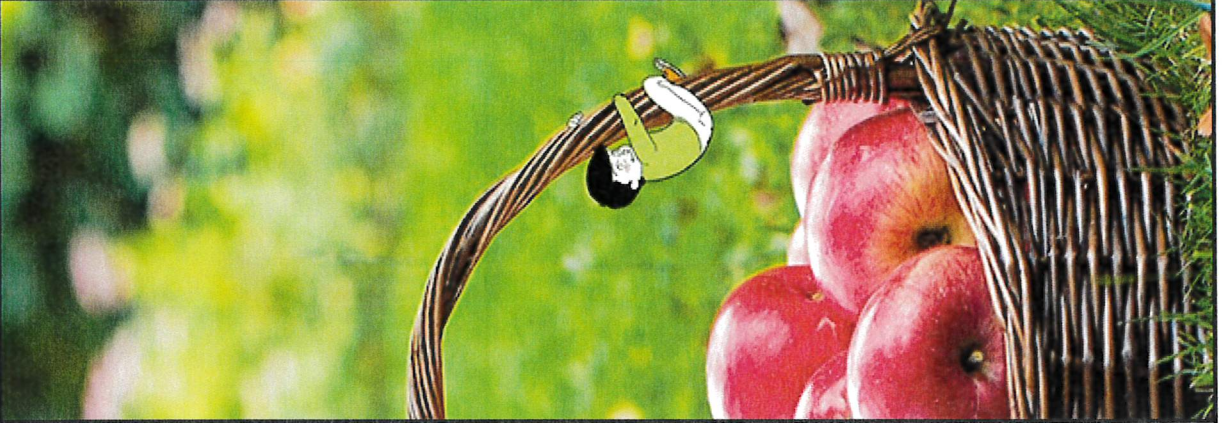















**CAGNAC LES MINES - École Jean Jaurès F-9**  
**Du 18/05/2026 au 22/05/2026**

Menu

	<p>Lundi</p> <p>Coleslaw - Sauce façon remoulade          Emincé de filet de poulet  - Sauce colombo          /Morceaux de colin d'Alaska MSC  - Sauce colombo          Petits pois CE2  <b>Edam Bio</b>           Yaourt à la vanille au lait de la ferme de Cazaubon</p>	
<p>Mardi</p>	<p>Pâté de campagne issu de porc Label Rouge  - , cornichons          /Médailon de surimi - , mayonnaise          Poisson blanc meunière MSC           Carottes Ce2 persillées   <b>Emmental Bio</b>   <b>Pomme Bio</b> </p>	
<p>Mercredi</p>		
<p>Jeudi</p>	<p>Salade iceberg - Vinaigrette          Lasagnes au boeuf           /Lasagnes de légumes  <b>Mimollette Bio</b>           Yaourt aromatisé </p>	
<p>Vendredi</p>	<p>Tomates - Vinaigrette           Dahl de lentilles corail bio   <b>Riz Bio</b> Pilaf           Suisse sucré           Gateau du chef au chocolat </p>	

 Origine France  Produit labellisé  Bio  Plat signature

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