
















CAGNAC LES MINES - École Jean Jaurès F-9
Du 08/06/2026 au 12/06/2026

Menu

	<p>Lundi</p>	<p>Betteraves Bio   - Vinaigrette Gratin de courgettes et lentilles corail Bio Semoule Bio   Edam Bio  Nectarine</p>	
<p>Mardi</p>	<p>Tomates - Vinaigrette Jambon blanc issu de porc Label Rouge  /Omelette nature Gratin dauphinois Brie Compote fraîche pomme Bio pêche </p>		
<p>Mercredi</p>			
<p>Jeudi</p>	<p>Salade iceberg - Tomates cerises - Vinaigrette façon Caesar Chili con carne /Chili sin carne Riz Bio  Suisse sucré  Gâteau du Chef chocolat avocat </p>		
<p>Vendredi</p>	<p>Perles de pâtes - Vinaigrette Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce au thym et citron (suppression de la FR au 14/06/26) Beignets de brocolis Mimolette Bio  Yaourt à la fraise de la ferme de Cazaubon </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