

Menu école 4 éléments

nos invités

- TRAITEUR -



Semaine N°26
du 24/06/2024 au 28/06/2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Taboulé oriental (Semoule BIO)	Salade de tomates à la mexicaine	Œuf dur vinaigrette	Céleri remoulade	Salade de concombre à la menthe fraîche
Légume féculent	Petits pois & oignons grelots	Riz BIO	Poêlée de légumes	Pâtes BIO	Poêlée de carottes et pommes de terre aux épices douces
V viande/poisson	Filet de poulet, coulis soja/champignon	Dos de colin et sauce curry	Sauté de veau de la boucherie Serin	Boules de bœuf, sauce tomate / câpres & basilic	Friand au fromage
Produit laitier	Flan vanille	Edam à la coupe	Pâtisserie		Yaourt fermier sucré Bio de la ferme du Céor
Fruit ou dessert		Abricot	Fruit	Crêpe & coulis de fraise	Melon

Pour consulter nos menus en ligne :

nosinvites.fr

Pour tous renseignements :

Tel : 05 65 72 70 74 ou effectif@nosinvites.fr

Soucieuse d'offrir un service de qualité, nous accordons une grande importance :

- ◊ A la sélection de nos matières premières qui proviennent à 90% de la région Occitanie.
- ◊ Des producteurs locaux pour les produits issus de l'agriculture biologique.
- ◊ A l'équilibre alimentaire et à la variété des repas selon les conseils de notre diététicienne diplômée Mme Michaud.
- ◊ Une unité de production entièrement neuve, répondant aux normes actuelles sous le numéro d'agrément européen FR-066-013.
- ◊ Le respect de la loi EGalim et des recommandations nutritionnelles GEM-RCN

SAS NOS INVITÉS TRAITEUR

8 route des Combelles

Village de Brucjoulis

12330 Clairvaux d'Aveyron