

Menu école 4 éléments

nos invites

- TRAITEUR -



LA SEMAINE DU GOÛT

Semaine N°42
du 14/10/2024 au 18/10/2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	 Salade de pâtes BIO aux gouttes de poivrons et vinaigrette tomate.	 Tomates aux 3 couleurs, mozzarella, & vinaigrette au basilic frais.	Concombre et œuf dur à la menthe fraîche en salade	 Salade de carottes râpées, pois chiche, sésame et currys.	 Salade de betteraves rouges fraîches aux raisins frais et brisures de noix.
Légume féculent	 Purée de petits pois à l'estragon	Légumes comme un pot au feu	Boullgour aux légumes frais	Pommes grenailles au thym frais & épices	Riz au curry
V viande/poisson	 Haut de cuisse de poulet aux épices et au miel	Poitrine de porc aveyronnaise	Sauté de dinde au pain d'épice comme une carbonnade	Saucisse aveyronnaise & son chutney oignons/ fruits	Filet de colin MSC & sa fondue de poireau frais
Produit laitier	 Yaourt Yeo BIO à la fraise	Camembert BIO	Crêpe et sa confiture de fruits rouges	Cantal A.O.P	Yaourt fermier aveyronnais de la ferme du Froncalou
Fruit ou dessert	 Crêpe et son coulis chocolat maison				

Pour consulter nos menus en ligne :

nosinvites.fr

Pour tous renseignements :

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

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

- ◊ La sélection de nos matières premières qui provient à 90% de la région Occitanie.
- ◊ Des producteurs locaux pour les produits issus de l'agriculture biologique.
- ◊ L'équilibre alimentaire et 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-066-018.
- ◊ Le respect de la BOALIM et des recommandations nutritionnelles OEV-RCN

SAS NOS INVITÉS TRAITEUR

8 route des Combelles

Village de Brucjouds

12330 Clairvaux d'Aveyron