

Menu école 4 éléments



Semaine N°47
du 18/11/2024 au 22/11/2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de pommes de terre	Salade de carottes râpées HVE et mélange du boulanger	Salade de lentilles	Céleri rémoulade frais	Salade de boulgour BIO
Légume féculent	Haricots verts, ail & persil	Riz	Printanière de légumes	Hachis parmentier	Poêlée de courgettes fraîches aux épices
Viande/poisson	Paupiette de veau, sauce tomate	Dos de colin MSC et fondue de poireaux frais	Rôti de porc	De Bœuf français	Tarte aux oignons
Produit laitier			Crème dessert au caramel	Liégeois à la vanille	Yaourt fermier BIO sucré de la ferme du Froncalou
Fruit ou dessert	Pomme	Orange	Clémentine		

Pour consultez 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 Bruejous
12330 Clairvaux d'Aveyron