Menu école 4 élements

nos invités
- TRAITEUR -

Semaine N°10
du 04/03/2024 au 08/03/2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Crêpe emmental	Céleri rémoulade	Taboulé BIO oriental aux poivrons frais	Salade de chou-fleur & brocolis	Salade de blé BIO, maïs & olives
Légume féculent	Purée de potimarron	Gratin dauphinois	Poêlée de carottes	Pâtes BIO	Haricots verts
Viande/ poisson	Paupiette de veau, sauce tomates & oignons	Pilon de poulet, coulis d'échalotes	Quiche aux 3 fromages	Daube de Bœuf de la maison Serin(12)	Dos de colin à l'italienne
Produit laitier	Orange	Rondelé nature			Yaourt Yéo sucré BIO
Fruit ou dessert		Fruit aveyronnais	Fruit	Beignet aux pommes du Val de Loire H.V.E	

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 Bruejouls
12330 Clairvaux d'Aveyron