Menu école 4 élements

nos invités
- TRAITEUR -

Semaine N°11
du 11/03/2024 au 15/03/2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de haricots verts & maïs	Pâté de Campagne	Salade de riz BIO à la niçoise	Macédoine de légumes	Coleslaw maison
Légume féculent	Boulgour aux petits légumes	Poêlée de courgettes	Petits pois	Lentilles vertes	Pâtes BIO
Viande/ poisson	Cordon bleu de poulet	Paupiette de lapin, coulis forestier	Filet de poulet tomaté	Saucisse de porc aveyronnaise	Haricots beurre
Produit laitier	Yaourt fermier BIO de la ferme Du Céor(12)	Camembert BIO	Yaourt aromatisé		St Morret BIO
Fruit ou dessert		Clémentine		Beignet choco-noisette	Fruit

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