Menu école 4 élements

nos invités
- TRAITEUR -

Semaine N°12
du 18/03/2024 au 22/03/2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de carottes râpées & raisins secs	Taboulé oriental	Crudité	Œuf dur vinaigrette	Salade de betteraves rouges
Légume féculent	Pâtes Tortillon semi-complète de la Maison Boubal	Gratin d'endive BIO de la ferme de Caplongue & pomme de terre	Hachis parmentier	Printanière de légumes	Blé aux petits légumes
Viande/ poisson	Haut de cuisse de poulet	Paupiette de lapin	Végétarien	Sauté de porc à la moutarde à l'ancienne	Kefta de volaille
Produit laitier	Yaourt fermier sucré de la ferme du Froncalou (canet de salars)		Yaourt BIO	Mimolette	Yaourt aromatisé
Fruit ou dessert		Poire	Fruit	Pomme Fuji (Occitanie)	

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