
















Menu école 4 éléments



Semaine N°13
du 25/03/2024 au 29/03/2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée 	Macédoine de légumes en vinaigrette 	Salade de pommes de terre, échalote & ciboulette	Crêpe emmental	Salade de carottes aux dés de mozzarella 	Céleri remoulade 
Légume féculent 	Coquillettes 	Chou-fleur 	Haricots verts	Poêlée de boulgour BIO & courgettes 	Cassoulet
Viande/poisson 	Nuggets de poisson	Roti de porc aveyronnais 	Filet de poulet 	Friand	Toulousain & saucisse aveyronnaise 
Produit laitier 		Gouda BIO 	Fromage 	Crème dessert à la vanille	Petit suisse aux fruits BIO 
Fruit ou dessert 	Fruit	Fruit	Fruit		Sablé de Retz

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 Bruejoul
12330 Clairvaux d'Aveyron