






Menu école 4 éléments



Semaine N°40
du 30/09/2024 au 04/10/2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée 	Salade de boulgour BIO aux saveurs mexicaines 	Cèleri rémoulade 	Salade de lentilles, échalotes et ciboulette	Taboulé oriental aux poivrons frais 	Œuf dur
Légume féculent 	Haricots verts	Riz BIO 	Poêlée de carottes 	Purée de potiron	Pâtes 
Viande/poisson 	Cordon bleu de dindonneau	Filet de colin MSC & coulis au curry 	Pilon de poulet façon poulet sauté	Sauté de porc, soja & fruits secs 	Poêlée de courgettes 
Produit laitier 	Petit suisse aux fruits BIO 		Yaourt	Flan caramel	Saint Morret BIO 
Fruit ou dessert 	Poire 	Beignet de pomme HVE 			Compote de pommes HVE 

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 Bruejols

12330 Clairvaux d'Aveyron