

Menu école 4 éléments



Semaine N°06
du 03/02/2025 au 07/02/2025

| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---|--|---|---|---|---|
| Entrée  | Salade de boulgour BIO maïs et olives vertes  | Jambon blanc et cornichon | Taboulé oriental aux légumes frais, menthe fraîche & pois chiche (Semoule BIO)  | Salade de betteraves rouges fraîches & mozzarella aux graines & noix  | Macédoine de légumes |
| Légume féculent  | Petits pois & champignons | Riz BIO  | Gratin d'épinard | Pommes de terre BIO aux épices de la GAEC Marty & Lafon (Salles Curan)  | Lentilles à l'ancienne |
| Viande/ poisson  | Poulet  | Poisson pané MSC et citron  | Aiguillettes de volailles  | Friand | Saucisse de porc aveyronnaise Maison Bousquet  |
| Produit laitier  | Edam à la coupe | Flan caramel | | Yaourt vanille BIO  | Emmental à la coupe |
| Fruit ou dessert  | Pomme de Pruines  | | Pâtisserie | | 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 Bruejols

12330 Clairvaux d'Aveyron