

Menu école 4 éléments



Semaine N°11
du 10/03/2025 au 14/03/2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée 	Taboulé oriental aux raisins secs (semoule BIO) 	Pâté de campagne et câpres 	Salade composée, batavia & endives de la GAEC de Caplongue 	Carottes râpées fraîches HVE aux graines de sésame 	Salade de pâtes BIO, thon, courgettes fraîches et poivrons rouges
Légume féculent 	Haricots verts aux oignons 	Pommes grenailles 	Lasagnes 	Riz BIO 	Petits pois & carottes
Viande/poisson 	Poisson pané MSC et tranche de citron 	Poulet sauté 	De légumes 	Bœuf bourguignon 	Saucisse aveyronnaise de la maison Bousquet
Produit laitier 	Liégeois vanille 	Liégeois vanille 	Chante neige BIO 	Yaourt fermier aveyronnais Bio de la ferme du Céor 	Cantal doux AOP
Fruit ou dessert 	Liégeois vanille 	Eclair à la vanille 	Pomme Golden HVE 	Yaourt fermier aveyronnais Bio de la ferme du Céor 	Kiwi

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