

Menu école 4 éléments



Semaine N°40
du 04/10/2021 au 08/10/2021

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de riz façon niçoise	Salade de tomate façon mimosa	Macédoine de légumes	Taboulé aux concombre & trio de poivrons	Charcuterie aveyronnaise
Légume féculent	Salsifis tomates	Gratin de Penne régate	Pomme grenaille de la ferme de Laurent & Lucas Ganac à Drulhe	Poêlée carottes et courgette au curcuma	Bouलगour pilaf aux légumes
Viande/poisson	Pilon de Poulet aux épices douces	Chou-fleur au curry	Filet de volaille & son coulis à la moutarde à l'ancienne	Saucisse fraîche aveyronnaise	Poisson pané & citron
Produit laitier	Edam	Yaourt fermier sucrée de la ferme du Froncalou à Canet	Yaourt sucré		Fromage frais aux fruits
Fruit ou dessert	Compote aux pommes	Prune Blanche		Beignet fourré choco/noisette	Pomme Royal Gala

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