

Menu école 4 éléments



Semaine N°37
du 12/09/2021 au 16/09/2021

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée 	Taboulé oriental aux abricots & raisins secs 	Salade de betterave rouge, échalote & ciboulette	Salade de blé aux saveurs mexicaines 	Œuf dur mayonnaise & salade	Salade de Haricot vert
Légume féculent 	Poêlée de courgettes	Potatoes de la ferme de Laurent Gannac (Drulhe 12) 	Tomate farci végétarienne	Macaroni au jus 	Purée de pomme de terre
Viande/poisson 	Haut de cuisse de poulet aux oignons caramélisés 	Saucisse aveyronnaise de la maison Serrault 	Cordon bleu de dinde	Poêlée de carottes au curry	Blanquette de veau Aveyronnais de la maison Serin
Produit laitier 		Yaourt braisé à la fraise Yéo (toulouse) 		Yaourt fermier sucré de la ferme du Céor (Salmiech) 	Camembert à la coupe
Fruit ou dessert 	Moelleux noix au chocolat		Pastèque	Pomme Label haute valeur environnementale 	Melon Label haute valeur environnementale

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