

Menu école 4 éléments



Semaine N°36

du 06/09/2021 au 10/09/2021

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de boulgour, échalote & ciboulette	Salade de tomates	Salade de chou-fleur à la vinaigrette de framboise	Salade piémontaise	Melon
Légume/fécule	Petit pois, carottes & oignons	Gratin de pates	Couscous	Haricot vert	Blé aux petits légumes
viande/poisson	Blanc de Volaille, coulis aux champignons	Carottes fraiche & lentilles	D'agneau	Sauté de bœuf aveyronnais à la hongroise	Filet de poisson au curry
produit laitier	Vache qui rit	Yaourt sucré fermier de la ferme du Céor(Aveyron)	Edam	Fromage frais aux fruit	Brie à la coupe
fruit ou dessert	Madeleine	Pomme Royal Gala	Poire	Pastèque	Banane

Pour consultez nos menus en ligne :

nosinvites.fr

Pour tous renseignements :

Tel : 05 65 72 70 74 ou contact@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.