




















Menu école 5 éléments



Semaine N°46
du 15/11/2021 au 19/11/2021

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée 	Taboulé oriental aux raisins sec 	Coleslaw frais maison	Salade d'haricot vert & œuf dur 	Salade de lentilles, poivrons & oignons 	Salade de Brocolis, maïs & haricots rouges
Légume féculent 	Courgettes & échalotes au curry	Tortis de la Maison Boubal 	Boulgour à la crème	Riz façon paëlla 	Lazagnes
Viande/poisson 	Haut de cuisse de poulet aux herbes de Provence	Saucisse aveyronnaise aux oignons rôtis 	Poisson pané & citron 	Poêlée de carottes 	Bolognaise maison 
Produit laitier 	Gouda 	Petit suisse sucré	Yaourt brassé à la fraise Yéo (Toulouse) 	Petit suisse aux fruits 	Yaourt fermier sucré aveyronnais de la ferme du Céor (Salmiech) 
Fruit ou dessert 	Compote de Pomme origine : Lot (46)	Beignet choco-noisette	Fruit	Fruit 	Madeleine

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