

Menu école 4 éléments



Semaine N°47
du 22/11/2021 au 26/11/2021

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de Blé aux petits légumes	Salade de betterave rouge, échalote & ciboulette	Salade d'haricot vert au maïs	Trio de salade composée, carotte Cèleri, courgette aux graines de sésame	Œuf dur et salade vert
Légume féculent	Haricot beurre	Lentilles verte	Couscous aux légumes	Potatoes de la ferme de Laurent Gannac (Drulhe 12)	Coquillette
Viande/poisson	Filet de poulet	Roti de Porc aveyronnais de la maison Bousquet (12)	& boules d'agneau aux épices	Bourguignon de bœuf aveyronnais	Poêlée de carottes au curry
Produit laitier	Crème dessert au chocolat	La vache qui rit	Emmental	Yaourt fermier sucré de la ferme du Froncalou (Canet de salars)	Flan caramel
Fruit ou dessert		Pomme Royal Gala des « vergers de Pruines » Aveyron	Gâteau	Clémentine	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 Bruejous

12330 Clairvaux d'Aveyron