

Menu école 4 éléments



Semaine N°03
du 17/01/2022 au 21/01/2022

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée 	Salade d'haricots vert	Macédoine de légumes	Velouté de potimarron aveyronnais (Laurent Ganac Drulhe) 	Crêpe à l'emmental	Salade de Céleri frais rémoulade 
Légume féculent 	Blé aux petits légumes	Semoule 	Gratin de Salsifis	Légumes au bouillon	Boulgour 
Viande/poisson 	Haut de cuisse de poulet aux oignons 	Et couscous D'agneau	Pates 	Sauté de veau aveyronnais 	Filet de colin façon basquaise
Produit laitier 	Flan caramel nova 	Kiri 	Yaourt à la banane 	Brie à la coupe	Yaourt fermier aveyronnais de la ferme du Céor 
Fruit ou dessert 		Compote de pomme Saint Mamet 	Fruit 	Galette des rois (report de la semaine dernière)	

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