

Menu école 4 éléments



Semaine N°20
du 16/05/2022 au 20/05/2022

| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|------------------|--|---|--|--|--|
| Entrée | Salade de Betteraves rouges | Tagliatelles de carottes et céleri à la vinaigrette aux agrumes et miel | Salade verte et crudité & croutons de pain | Taboulé aux dés de concombre et mozzarella à la menthe | Salade de tomates, ciboulette et échalotes |
| Légume féculent | Pates | Poêlée de Chou-fleur & brocolis | Brandade | Haricot beurre persillé | Cassoulet |
| Viande/poisson | Paupiette de veau, oignons & compotée de tomates | Quiche aux 3 fromages | De colin | Sauté de veau à la moutarde à l'ancienne | D'agneau |
| Produit laitier | Yaourt à la fraise Yeo | Camembert normand | Vache qui rit | | Cantal doux A.O. P. |
| Fruit ou dessert | | Pomme de la maison Pouget à prunes (12) | Compote de fruits | Crêpe sucrée | Fruit |

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