

Menu école 4 éléments



Semaine N°40
du 03/10/2022 au 07/10/2022

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Taboulé oriental aux raisins secs	Salade de carottes râpées	Velouté de potiron	Salade de riz à la niçoise	Pâté de campagne
Légume féculent	Salsifis tomatisés	Gratin de pâtes	Potatoes de la EURL Rayssac	Purée d'haricots verts	Boullgour et spaghettis de légumes
Viande/poisson	Poisson pané	Chou-fleur au curry	Sauté de poulet à la moutarde	Saucisse fraîche aveyronnaise	Rôti de porc
Produit laitier		Yaourt fermier sucrée de la ferme du Céor à Salmiech (12)	Yaourt sucré		Camembert
Fruit ou dessert	Compote de fruits			Beignet aux pommes du Val de Loire	Galette bretonne

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