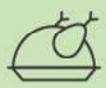
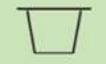


Menu école 5 éléments



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 tomates	Gratin de pâtes 	Potatoes de la EURL Rayssac 	Purée d'haricots verts	Boullgur 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 	Edam	Yaourt fermier sucré de la ferme du Céor à Salmiech (12) 	Yaourt sucré	Tomme de brebis 	Camembert 
Fruit ou dessert 	Compote de fruits	Fruit	Boudoir	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