

Menu école 5 éléments



Semaine N°44
du 31/10/2022 au 04/11/2022

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée 	Salade de cèleri râpée en vinaigrette 		Salade piémontaise	Velouté de potiron ou butternut	Carottes râpées, duo de poivron & fruits secs 
Légume féculent 	Pâtes 	JOUR	Petit pois & carottes	Lasagnes	Potatoes Maison de la famille Ganac à Drulhe 
Viande/poisson 	Boulette d'agneau, oignons & champignons	FERIE	Haut de cuisse de poulet 	Bolognaise 	Daube de bœuf aveyronnaise 
Produit laitier 	Mousse au chocolat		Cantal doux A.O.P. 	Gouda	Novly vanille
Fruit ou dessert 	Sablé de retz		Mandarine	Pomme de prunes 	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 Bruejoul
12330 Clairvaux d'Aveyron