Menu école 4 élements

nos invités
- TRAITEUR -

Semaine N°47
du 21/11/2022 au 25/11/2022

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de betteraves rouges	Salade de blé à la mexicaine	Salade composée	Salade de radis & beurre	Salade de lentilles
Légume féculent	Torsade	Haricot beurre	Hachis Parmentier maison	Potatoes aux herbes de la ferme de Rayssac, Mr Albouy à Baraqueville	Poêlée de carottes
Viande/ poisson	Cordon bleu de dindonneau	Saucisse fraiche aveyronnaise de la Maison Bousquet à Luc/la primaube	De Bœuf de la maison Bousquet à Luc/la primaube	Haut de cuisse de poulet	Quiche aux fromages
Produit laitier	Yaourt sucré fermier de la ferme de Froncalou			Yaourt aromatisé	Chante neige bio
Fruit ou dessert		Kiwi jaune	Banane		Compote pomme /banane

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 Bruejouls
12330 Clairvaux d'Aveyron