








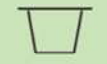









Menu école 5 éléments



Semaine N°45
du 07/10/2022 au 10/11/2022

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée 	Salade de betteraves rouges, ciboulette & échalote	Taboulé oriental	Duo de chou-fleur et Brocolis en salade	Salade de Boulgour aux petits légumes 	
Légume féculent 	Purée de pomme de terre	Haricot vert à la crème	Lasagnes 	Poêlée de carottes fraîches 	JOUR
Viande/poisson 	Haut de cuisse de poulet 	Rôti de porc Aveyronnais 	Bolognaise (bœuf de la Maison Bousquet à la Primaube) 	Sauté de porc de la Maison Bousquet 	FERIE
Produit laitier 	Yaourt fermier sucré BIO de la ferme du Froncalou à Canet de Salars  	Camembert 	Crème dessert vanille	Vache qui rit 	
Fruit ou dessert 	Galette bretonne 	Beignet Gourmand	Clémentine	Pomme de Pruines, maison Pouget 	

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