






Menu école 5 éléments



Semaine N°49
du 05/12/2022 au 09/12/2022

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée 	Taboulé oriental & fruits secs 	Salade de betteraves rouges à la libanaise 	Feuilleté au fromage	Salade de Quinoa aux petits légumes 	Œuf dur mayonnaise & graines de Lin
Légume féculent 	Haricots verts	Cassoulet	Poêlée de légumes	Epinard et pomme de terre en béchamel	Gratin de pâtes 
Viande/poisson 	Cordon bleu	& saucisse de porc de l'Aveyron 	Sauté de dinde à la moutarde à l'ancienne 	Roti de porc de la maison Bousquet 	Duo de carottes & céleri
Produit laitier 	Yaourt sucré	Camembert 	Crème vanille	Petit suisse aux fruits 	Yaourt fermier sucré de La ferme du Céor(Salmiech) 
Fruit ou dessert 	Compote de Pomme/banane « le Berger des Fruits » Lot (46)	Pomme de la maison Pouget à Pruines (12) 	Fruit 	Mini viennoiserie	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