












Menu école 4 éléments



Semaine N°03
du 16/01/2023 au 20/01/2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée 	Salade de pommes de terre, échalote & ciboulette	Salade de betteraves rouges à l'orange 	Velouté de potimarron aveyronnais (Laurent Gannac à Drulhe) 	Chou-fleur & brocolis en salade	Crêpe à l'emmental
Légume féculent 	Jardinière de légumes 	Pâtes 	Lasagnes	Potatoes aux herbes 	Poêlée de carottes aux oignons 
Viande/poisson 	Haut de cuisse de poulet aux épices 	Bolognaise (bœuf de la maison Bousquet) 	Végétariennes	Filet de colin façon basquaise	Sauté de porc de la maison Bousquet 
Produit laitier 	Flan caramel  	Rondelé nature à la fleur de sel de Camargue	Petit suisse aux fruits 	Yaourt sucré	Edam
Fruit ou dessert 		Clémentine	Kiwi		Pomme de la maison Pouget à Pruines (12) 

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 Bruejous

12330 Clairvaux d'Aveyron