

Menu école 5 éléments



Semaine N°05
du 30/01/2023 au 03/02/2023



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de boulgour aux petits légumes	Salade verte, maïs & croutons de pain	Velouté de potimarron	Cœuf dur en vinaigrette	Salade de carottes
Légume féculent	Petit pois & carottes fraîches	Lasagnes	Purée de courgettes	Potatoes de la Ferme de Pierre Albouy à Baraqueville	Lentilles aux petits oignons
Viande/poisson	Roti de porc aveyronnais & sa compotée d'oignons	Bolognaise	Jambon braisé aux champignons	Haut de cuisse de poulet	Gratin de blé
Produit laitier	Yaourt fermier de la ferme du Froncalou à Canet de Salars	Cantal doux AOP	Brie	Petit suisse aux fruits	Yaourt à la fraise Yéo
Fruit ou dessert	Pâte de Fruit	Banane de la Guadeloupe	Crêpe au coulis de chocolat	Crêpe au coulis de chocolat	Pomme

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