

Menu école 4 éléments



Semaine N°47
du 20/11/2023 au 24/11/2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée 	Salade de céleri rave, noix & olives vertes 	Taboulé oriental aux poivrons frais	Salade de Boullgour aux fruits secs, échalote & ciboulette 	Salade de betterave rouge, pomme fruit & vinaigrette à la moutarde à l'ancienne 	Salade verte, croutons de pain, maïs, légumes
Légume féculent 	Gratin de blé	Poêlée de carottes, courgettes & oignons 	Petit pois & champignons	Macaronade (Penne rigate HVE) 	Brandade
Viande/ poisson 	Haut de cuisse de poulet au paprika doux 	Tarte aux oignons ou poireaux	Sauté de volaille aux saveurs asiatiques 	Sêtoise (saucisse de la maison Bousquet, Luc/la primaube) 	De colin / épinard
Produit laitier 	Mousse au chocolat noir	Cantal doux A.O.P. 	Crème dessert	Petit suisse sucré	Edam
Fruit ou dessert 		Banane		Pomme de Pruines 	Pain d'épice

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 Bruejoul

12330 Clairvaux d'Aveyron