Menu école 4 élements

nos invités
- TRAITEUR -

Semaine N°48
du 27/11/2023 au 01/12/2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de pommes de terre & thon	Macédoine de légumes	Quiche lorraine	Coleslaw	Salade de haricots blancs façon Piyaz turque
Légume féculent	Chou-fleur aux épices coriandre/ Curcuma	Purée de pomme de terre	Lasagnes à la	Pâtes semi-complète (coude rayé) de la Maison Boubal	Haricot vert, oignons & champignons de paris frais
Viande/ poisson	Nuggets de volaille	Rôti de porc de la maison Bousquet Viande	Bolognaise	Friand au fromage	Filet de colin pané MSC et citron
Produit laitier	Yaourt fermier sucré de la ferme du Froncalou			Vache qui rît	Riz au lait
Fruit ou dessert		Beignet Choco/noisette	Tranche d'Ananas frais	Poire conférence I.G.P	

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 Bruejouls
12330 Clairvaux d'Aveyron