

Menu école 5 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 Boulgour 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	Sétoise (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	Pâte de fruit	Banane	Fruit	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