

Menu école 5 éléments



Semaine N°50
du 11/12/2023 au 15/12/2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de pommes de terre, échalote & ciboulette	Oeuf dur en salade	Salade verte & garnitures	Salade de betteraves rouges, maïs et moutarde à l'ancienne	Salade de Blé aux petits légumes
Légume féculent	Haricots verts	Duo courgettes et carottes	Lasagnes	Riz	Purée de potiron
Viande/poisson	Paupiette de veau	Pâtes BIO	Bolognaises	Bœuf bourguignon de la maison Serin	Saucisse de porc aveyronnaise
Produit laitier	Crème caramel	Yaourt fermier de la ferme du Céor	Fromage BIO	Yaourt aux fruits BIO (framboise ou abricot)	Yaourt à la vanille BIO
Fruit ou dessert	Fruit	Pomme de Prunes	Compote de pomme	Fruit	Fruit

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