

Menu école 4 éléments



Semaine N°16
du 15/04/2024 au 19/04/2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de blé BIO aux petits légumes	Salade de tomate, échalote & ciboulette	Taboulé oriental	Macédoine de légumes	Œuf dur en vinaigrette
Légume féculent	Petits pois, oignons & champignons	Pâtes	Haricots verts	Purée de pommes de terre	Riz BIO
Viande/poisson	Cordon bleu de poulet	Filet de poulet	Tarte aux oignons	Saucisse de porc aveyronnaise	Poisson pané et citron
Produit laitier	Yaourt fermier BIO de la ferme du Froncalou		Fromage	Liégeois vanille	
Fruit ou dessert		Donuts sucré	Fruit		Compote de pommes

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