
















Menu école 4 éléments



Semaine N°18
du 29/04/2024 au 03/05/2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée 	Friand au fromage	Salade de carottes râpées 		Salade de lentilles blonde « les frontilles » 	Salade de tomates & concombres
Légume féculent 	Haricots verts	Riz aux petits légumes		Printanière de légumes 	Hachis parmentier
Viande/poisson 	Filet de poulet, tomate et oignons	Rôti de porc aveyronnais  		Poisson pané MSC & citron 	De Bœuf français 
Produit laitier 		Yaourt fermier Bio aveyronnais Ferme du Céor 		Mousse au chocolat	Gouda
Fruit ou dessert 	Compote de pommes/poire BIO (Saint Mamet) 	Fruit		Pomme de prunes 	Banane

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