



Menu école 5 éléments



Semaine N°14
du 02/04/2024 au 05/04/2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée 		Salade de betteraves rouges BIO 	Salade de pommes de terre, thon & maïs	Salade de haricots verts et oignons rouges frais 	Taboulé BIO aux poivrons frais 
Légume féculent 		Macaroni BIO 	Jardinière de légumes	Pommes de terre grenaille aux herbes	Haricots beurre
Viande/poisson 		Cordon bleu de poulet	Paupiette de veau aux champignons de paris	Daube de Bœuf de la maison Serin(12) 	Poisson pané MSC & citron 
Produit laitier 		Liégeois au chocolat	Yaourt	Yaourt Yéo aux fraises	Yaourt fermier BIO de la ferme du Céor 
Fruit ou dessert 		Biscuit	Fruit	Compote de pomme 	Clémentine

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