










Menu école 5 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 	Ceuf 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 	Cantal doux 	Fromage 	Liégeois vanille	Petit suisse aux fruits BIO 
Fruit ou dessert 	Pâte de fruit	Donuts sucré	Fruit	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 Bruejous
12330 Clairvaux d'Aveyron