

Menu école 4 éléments



Semaine N°20
du 13/05/2024 au 17/05/2024

| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|------------------|---------------------------|---|-------------------------|---|-------------------------------|
| Entrée | Crêpe emmental | Salade de tomates, basilic & mozzarella | Taboulé oriental | Salade de riz à la niçoise | Salade de haricots verts |
| Légume féculent | Farfalle | Hachis parmentier | Poêlée de légumes frais | Poêlée de carottes fraîche | Pommes grenaille aux herbes |
| Viande/poisson | Cordon bleu de dindonneau | De Bœuf | Tarte aux légumes | Sauté de veau à la provençale (jeune bovin de la boucherie serin) | Saucisse de porc aveyronnaise |
| Produit laitier | Yaourt aromatisé | | Saint Moret BIO | Vache Picon | Vache qui rit BIO |
| Fruit ou dessert | | Beignet aux pommes du Val de Loire HVE | Salade de fruits | 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 Bruejols

12330 Clairvaux d'Aveyron