Menu école 4 élements

nos invités
- TRAITEUR -

Semaine N°21
du 21/05/2024 au 24/05/2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Salade de pommes de terre à la vinaigrette de moutarde à l'ancienne	Salade de tomates, oignons et poivrons	Salade de boulgour & petits légumes	Œuf dur et tagliatelles de carottes
Légume féculent		Petits pois & jeunes carottes	Lasagnes	Duo de chou-fleur et brocolis	Semoule
Viande/ poisson		Poisson pané	Bolognaises	Bœuf bourguignon de la maison Serin	Tajine de volaille
Produit laitier		Yaourt Yéo à la banane		Petit suisse aux fruits BIO	Yaourt fermier BIO sucré de la ferme du froncalou
Fruit ou dessert			Orange	Donuts sucré	

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 Bruejouls
12330 Clairvaux d'Aveyron