

Menu école 5 éléments

nos invités
- TRAITEUR -

Semaine N°36
du 02/09/2024 au 06/09/2024

Bonne Rentrée!



Bonne Rentrée!

| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|------------------|--|--------------------------|--|---|--------------------------------------|
| Entrée | Salade de betteraves rouges BIO au sésame grillé | Melon | Salade de carottes râpées aux amandes dorées | Taboulé oriental aux poivrons et menthe fraîche | Salade de blé BIO aux petits légumes |
| Légume féculent | Coquillettes BIO | Semoule aux raisins secs | Hachis parmentier | Haricots verts aux champignons de paris | Tarte salée |
| Viande/poisson | Paupiette de veau aux tomates | Tajine de volaille | De Bœuf | Saucisse aveyronnaise aux oignons | Courgettes poêlées |
| Produit laitier | Yaourt aromatisé | Liégeois à la vanille | Mousse au chocolat | Fruit | Rondelé bio |
| Fruit ou dessert | Madeleine | Pâte de fruit | Fruit | Beignet choco/noisette | Compote de pommes HVE |

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