

Menu école 5 éléments



Semaine N°42
du 14/10/2024 au 18/10/2024



LA SEMAINE DU GOÛT

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de pâtes BIO aux gouttes de poivrons et vinaigrette tomate	Tomates aux 3 couleurs, mozzarella, & vinaigrette au basilic frais	Concombre et œuf dur à la menthe fraîche en salade	Salade de carottes râpées, pois chiche, sésame et cumin	Salade de betteraves rouges fraîches aux raisins frais et brisures de noix
Légume féculent	Purée de petits pois à l'estragon	Légumes comme un pot au feu	Boullgour aux légumes frais	Pommes grenailles au thym frais & épices	Riz au curry
Viande/poisson	Haut de cuisse de poulet aux épices et au miel	Poitrine de porc aveyronnaise	Sauté de dinde au pain d'épice comme une carbonade	Saucisse aveyronnaise & son chutney oignons/fruits secs	Filet de colin MSC & sa fondue de poireau frais
Produit laitier	Yaourt Yeo BIO à la fraise	Camembert BIO	Brie à la coupe	Cantal A.O.P.	Yaourt fermier aveyronnais de la ferme du Froncalou
Fruit ou dessert	Fruit	Crêpe et son coulis chocolat maison	Crêpe et sa confiture de fruits rouges	Quatre Quarts comme un pain perdu	Pomme rôtie au four à la confiture

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