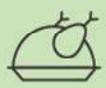


Menu école 5 éléments



Semaine N°47
du 18/11/2024 au 22/11/2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée 	Salade de pommes de terre	Salade de carottes râpées HVE et mélange du boulanger 	Salade de lentilles	Céleri rémoulade frais 	Salade de boulgour BIO 
Légume féculent 	Haricots verts, ail & persil	Riz 	Printanière de légumes	Hachis parmentier	Poêlée de courgettes fraîches aux épices
Viande/poisson 	Paupiette de veau, sauce tomate	Dos de colin MSC et fondue de poireaux frais 	Rôti de porc 	De Bœuf français 	Tarte aux oignons
Produit laitier 	Rondelé BIO 	St Paulin	Crème dessert au caramel 	Liégeois à la vanille	Yaourt fermier BIO sucré de la ferme du Froncalou 
Fruit ou dessert 	Pomme	Orange	Clémentine	Sablé de Retz	Pâte de 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