

Menu école 5 éléments



Semaine N°50
du 09/12/2024 au 13/12/2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée 	Salade de blé BIO aux petits légumes 	Salade de carottes râpées HVE aux graines de sésame 	Salade de lentilles des Frontilles 	Salade de betteraves rouges frais, pois chiche et mozzarella	Salade piémontaise
Légume féculent 	Haricots verts, ail & persil	Semoule Bio aux raisins secs 	Purée de potiron	Riz BIO 	Poêlée de courgettes & potimarron BIO 
Viande/poisson 	Nuggets de poulet	& tajine d'agneau	Friand au fromage	Sauté de dinde & crème tandoori	Paupiette de veau, tomates et oignons
Produit laitier 	Edam	Yaourt sucré fermier BIO de la ferme du Céor 	Saint Paulin	Camembert	Petit nova aux fruits BIO 
Fruit ou dessert 	Compote de pommes HVE 	Fruit	Fruit	Eclair au chocolat	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