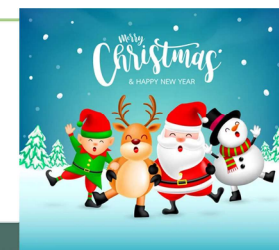








Menu école 5 éléments



Semaine N°51
du 16/12/2024 au 20/12/2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée 	Salade de haricots verts	Pâté de campagne et câpres 	REPAS DE NOEL centres de loisirs 24'	REPAS DE NOEL Ecoles 24'	Taboulé de boulgour BIO & poivrons frais 
Légume féculent 	Coquillettes BIO 	Hachis Parmentier	Mousse de canard, toast, mélange de graines & tomates cerises	Mousse de canard, toast, mélange de graines & tomates cerises 	Poêlée de carottes au curry 
Viande/poisson 	Poisson pané MSC et citron 	De Bœuf 	Pommes grenaille persillées & tranche de potimarron au miel	Pommes grenaille persillées & tranche de potimarron au miel	Saucisse de porc de l'Aveyron, maison Bousquet 
Produit laitier 	Yaourt Yéo à la vanille BIO 	Fromage	Aiguillettes de chapon, mélange forestier	Aiguillettes de chapon, mélange forestier	Yaourt fermier BIO sucré de la ferme du Céor(12) 
Fruit ou dessert 	Fruit	Fruit 	Brownies, mandarine et papillote	Brownies, mandarine et papillote	Biscuit

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