

Menu école 5 éléments



Semaine N°05
du 27/01/2025 au 31/01/2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée 	Salade de betteraves rouges	Œuf dur vinaigrette	Salade de carottes râpées, raisins secs et sésame grillé 	Salade de lentilles	Salade de céleri rave râpé et brunoise de légumes 
Légume féculent 	Torsades BIO 	Haricots verts persillés 	Pommes grenailles aux épices (Pierre Albouy à BARAQUEVILLE) 	Poêlée de courgettes fraîches 	Paella
Viande/poisson 	Paupiette de veau, oignons et tomates	Falafel fève menthe et coriandre	Dos de colin & fondue de poireaux à la crème	Daube de Bœuf de la maison Serin (Onet le château) 	Andalouse (Riz BIO) 
Produit laitier 	Yaourt fermier Bio sucré de la ferme du Froncalou 	Saint Morret BIO 	Fromage à la coupe	Clémentine	Fromage à la coupe
Fruit ou dessert 	Sablé de Retz	Banane	Crêpe sucrée (chandeleur)	Crêpe sucrée (chandeleur)	Poire de pruines de la Maison Pouget 

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