

Menu école 4 éléments



Semaine N°13
du 24/03/2025 au 28/03/2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de pommes de terre, ciboulette et échalote	Macédoine de légumes	Velouté poireaux/pommes de terre maison	Salade de chou-fleur	Salade d'œuf dur, haricots rouge & poivrons frais
Légume féculent	Poêlée de carottes HVE & oignons	Couscous d'agneau	Poêlée de courgettes fraîches	Pommes de terre grenaille de la Maison Albouy à Baraqueville	Haricots verts
Viande/poisson	Haut de cuisse de poulet aux épices Cajun	Et légumes au bouillon	Poisson pané MSC & citron	Sauté de porc ananas/soja de la Boucherie Bousquet à Luc/la primaube	Nuggets de blé
Produit laitier	Gouda	Yaourt Yéo BIO framboise ou Abricot	Vache qui rît BIO	Yaourt Bio aromatisé vanille	Emmental à la coupe
Fruit ou dessert	Pomme		Kiwi		Banane

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