

Menu école 5 éléments



Semaine N°11
du 10/03/2025 au 14/03/2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Taboulé oriental aux raisins secs (semoule BIO)	Pâté de campagne et câpres	Salade composée, batavia & endives de la GAEC de Caplongue	Carottes râpées fraîches HVE aux graines de sésame	Salade de pâtes BIO, thon, courgettes fraîches et poivrons rouges
Légume féculent	Haricots verts aux oignons	Pommes grenailles	Lasagnes	Riz BIO	Petits pois & carottes
Viande/poisson	Poisson pané MSC et tranche de citron	Poulet sauté	De légumes	Bœuf bourguignon	Saucisse aveyronnaise de la maison Bousquet
Produit laitier	yaourt sucré	St Paulin	Chante neige BIO	Yaourt fermier aveyronnais BIO de la ferme du Céor	Cantal doux AOP
Fruit ou dessert	Fruit	Eclair à la vanille	Pomme Golden HVE	Pâte de fruit	Kiwi

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