

Menu école 4 éléments



Semaine N°16
du 14/04/2025 au 18/04/2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de betteraves rouge	Taboulé oriental (Semoule BIO)	Salade de carottes râpées maison	Salade de riz BIO aux saveurs exotiques	Céleri rémoulade
Légume féculent	Tortis BIO	Petits pois & carottes	Blé BIO	Haricots vert	Purée de pommes de terre
Viande/poisson	Cordon bleu de dinde	Dos de colin MSC au curry	Haut de cuisse de poulet	Tarte au fromage	Saucisse aveyronnaise (Maison Bousquet)
Produit laitier	Yaourt BIO	Petits suisses aux fruits BIO	Yaourt abricot ou framboise BIO	Camembert	Yaourt fermier BIO de la ferme du Céor
Fruit ou dessert	Clémentine			Pomme HVE	Poire A.O.P.

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