

Menu école 4 éléments



Semaine N°17
du 21/04/2025 au 25/04/2025

| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|--|-------|---|--|---|---|
| Entrée  | | Crêpe emmental | Ouf dur | Salade de coquillettes BIO  | Macédoine de légumes  |
| Légume féculent  | | Jardinière de légumes | Riz  | Poêlée de courgettes fraîches  | Hachis parmentier |
| Viande/poisson  | | Boulettes de bœuf tomates | Saumon & son coulis aux poireaux frais  | Sauté de porc IGP sud-ouest  | De Bœuf (Origine : France) |
| Produit laitier  | | Yaourt  | Yaourt BIO | | Yaourt fermier sucré de la ferme du Céor  |
| Fruit ou dessert  | | Clémentine | Fruit  | Pâtisserie | |

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 Bruejous

12330 Clairvaux d'Aveyron