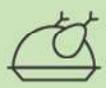


Menu école 5 éléments



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

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée 	Salade de betteraves rouges 	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	Gâteau	Saint Paulin BIO 	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