

Menu école 5 éléments



Semaine N°38
du 20/09/2021 au 24/09/2021

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée 	Salade de Taboulé aux fruits secs 	Salade de Brocolis	Salade de Carottes râpées 	Salade de tomates & œuf dur	Salade de Boulgour aux haricots rouge & olives vertes 
Légume féculent 	Petits pois & carottes	Riz 	Pâtes Semi complète de la maison Boubal (Aveyron) Haute valeur environnementale 	Hachis Parmentier 	Jardinière de Légumes
Viande/poisson 	Filet de Poulet à la sauce basquaise 	Poisson pané	Quiche aux oignons	De Bœuf 	Sauté de dinde aux ananas 
Produit laitier 	Crème dessert au Chocolat 	Gouda 	Yaourt aux fruits 	Yaourt fermier sucré de la ferme du Céor à Salmiech (Aveyron) 	Flan vanille 
Fruit ou dessert 	Moelleux au chocolat	Prune blanche	Pastèque	Pâte de Fruit	Pomme Golden Haute valeur environnementale 

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