








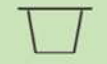









Menu école 5 éléments



Semaine N°39
du 27/09/2021 au 01/10/2021

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée 	Salade de Betterave rouge	Céleri rémoulade	Crêpe au fromage	Salade de Blé aux dés de mozzarella & mais 	Œuf dur & tomate en salade
Légume féculent 	Purée de pomme de terre	Riz 	Poêlée de Courgettes 	Gratin d'épinard & pomme de terre	Spaghetti 
Viande/poisson 	Paupiette de veau aux champignons	Sauté de Porc Bleu Blanc Cœur 	Jambon braisé & sauce tomatée	Haut de cuisse de poulet aux épices 	Haricot vert persillés
Produit laitier 	Yaourt à la vanille Yéo (Toulouse) 	Emmental à la coupe 	Flan nappé caramel	Mousse chocolat au lait	Yaourt fermier de la ferme du Froncalou à Canet de salars 
Fruit ou dessert 		Melon Haute valeur environnementale 	Prune Rouge Haute valeur environnementale 		Banane des Antilles françaises Région Ultra Périphérique 

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