
















Menu école 4 éléments



Semaine N°27
du 01/07/2024 au 05/07/2024

BONNES
vacances!

BONNES
vacances!

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée 	Salade de betteraves rouges BIO 	Salade de pommes de terre, échalote et ciboulette 	Salade de tomates, thon & maïs	Melon	Salade de carottes râpées 
Légume féculent 	Blé 	Haricots verts, ail & persil	Riz aux petits légumes 	Purée de potiron	Coquillettes 
Viande/poisson 	Cordon bleu de dindonneau	Haut de cuisse de poulet façon basquaise	Poisson pané & citron 	Saucisse de porc aveyronnaise aux herbes de Provence 	Jambon braisé & coulis aux champignons 
Produit laitier 	Vache qui rît BIO 	Petit suisse aux fruits BIO 	Mousse au chocolat	Yaourt fermier BIO de la ferme du Froncalou 	Fromage
Fruit ou dessert 	Compote de pommes 	Fruit			Beignet au chocolat

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