

Menu école 4 éléments

nos invités
- TRAITEUR -



Semaine N°03
du 13/01/2025 au 17/01/2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de pommes de terre aux saveurs exotiques	Salade de betteraves rouges, échalote & ciboulette	Velouté de potimarron et butternut BIO maison	Macédoine de légumes	Salade de boulgour BIO
Légume féculent	Petits pois & carottes	Penne rigate BIO	Pommes grenailles	Semoule BIO	Duo de haricots (Vert et beurre)
Viande/poisson	Filet de poulet et son coulis à la crème	Boulettes de bœuf et son coulis de tomates	Dos de colin MSC et son coulis curry	Sauté de dinde aux épices	Feuilleté saumon
Produit laitier				Clémentine	Edam
Fruit ou dessert	Compote de pommes H.V.E	Kiwi	Pâtisserie	Galette des rois	Banane

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 QEM-RCN

SAS NOS INVITÉS TRAITEUR
8 route des Combelles
Village de Bruejols
12330 Clairvaux d'Aveyron