Menu école 4 élements



Semaine N°13 du 27/03/2023 au 31/03/2023



		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Salade de carottes râpées	Avocat	Salade de betteraves rouges	Salade de boulgour aux saveurs exotiques	Salade de tomates en vinaigrette de basilic
Légume féculent	B	Purée de pomme de terre	Gratin de chou- fleur frais béchamel	Paella	Haricot beurre persillé	Poêlée de courgettes & carottes
Viande/ poisson	<u>a</u>	Paupiette de veau, oignons & compotée de tomates	Haut de cuisse de poulet aux herbes de Provence	Andalouse	Sauté de Porc à la moutarde à BOUSQUET l'ancienne	Pâtes au gruyère
Produit laitier		Yaourt à la fraise Yéo (Toulouse)	Cantal Doux A.O.P	Edam		
Fruit ou dessert	(iii)		Orange Agriculture	Clémentine	Eclair à la vanille	Banane AGRICULTURE BIOLOGICULE

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.
- O 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.
- Vne 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