

# Menu école 4 éléments



Semaine N°40  
du 02/10/2023 au 06/10/2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée 	Salade de boulgour aux petits légumes 	Salade de tomates aux 3 couleurs à l'huile d'olive et fleur de sel	Salade de Pommes de terre, échalotes & ciboulette	Salade de betteraves rouges et vinaigrette au vinaigre de framboise 	Salade de riz BIO à la niçoise 
Légume féculent 	Petit pois, champignons, lardons et oignons grelots	Pâtes 	Duo brocolis & chou-fleur	Purée de pommes de terre	Printanière de légumes
Viande/poisson 	Filet de poulet à la crème	Friand au fromage	Cordon bleu de dindonneau	Bœuf bourguignon 	Filet de merlu pêche MSC & coulis tomate 
Produit laitier 	Liégeois Vanille	Petit suisse aux fruits 	Mousse au chocolat au lait 		Emmental 
Fruit ou dessert 		Poire		Ananas	Beignet aux pommes du Val de Loire 

Pour consultez nos menus en ligne :

[nosinvites.fr](http://nosinvites.fr)

Pour tous renseignements :

Tel : 05 65 72 70 74 ou [effectif@nosinvites.fr](mailto: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