














# Menu école 4 éléments



**Semaine N°14**  
du 02/04/2024 au 05/04/2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b> 		Salade de betteraves rouges BIO 	Salade de pommes de terre, thon & maïs	Salade de haricots verts et oignons rouges frais 	Taboulé BIO aux poivrons frais 
<b>Légume féculent</b> 		Macaroni BIO 	Jardinière de légumes	Pommes de terre grenaille aux herbes	Haricots beurre
<b>Viande/poisson</b> 		Cordon bleu de poulet	Paupiette de veau aux champignons de paris	Daube de Bœuf de la maison Serin(12) 	Poisson pané MSC & citron 
<b>Produit laitier</b> 		Liégeois au chocolat		Yaourt Yéo aux fraises	Yaourt fermier BIO de la ferme du Cœur 
<b>Fruit ou dessert</b> 			Fruit	Compote de pomme 	

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