

# Menu école 4 éléments

# nos invitées

- TRAITEUR -



Semaine N°05

du 29/01/2024 au 02/02/2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b>	Taboulé oriental à la menthe fraîche	Macédoine de légumes	Salade de Quinoa français aux saveurs asiatiques	Avocat	Salade de pommes de terre à la piémontaise
<b>Légume féculent</b>	Haricots verts poêlés	Hachis Parmentier	Gratin de chou-fleur aux épices	Blé, oignons rouges & carottes	Purée de carottes
<b>V viande/poisson</b>	Haut de cuisse de poulet, oignons & champignons	De Bœuf	Coquillettes BIO	Daube de bœuf de la maison Serin (12)	Boulettes d'agneau aux légumes du soleil
<b>Produit laitier</b>	Flan caramel à la vanille BIO		Emmental BIO	Petit croq' lait BIO	Yaourt Y6o (31) BIO à la fraise
<b>Fruit ou dessert</b>	Kiwi		Compote de pommes	Ciémentine BIO	

Pour consulter nos menus en ligne : [nosinvitees.fr](http://nosinvitees.fr)  
 Pour tous renseignements :  
 Tel : 05 65 72 70 74 ou [effectif@nosinvitees.fr](mailto:effectif@nosinvitees.fr)

Soucieuse d'offrir un service de qualité, nous accordons une grande importance :

- o 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.
- o A l'équilibre alimentaire et à la variété des repas selon les conseils de notre diététicienne diplômée Mme Michaud.

0 Une unité de production entièrement neuve répondant aux normes actuelles sous le numéro d'agrément européen FR-066-016.  
 0 Le respect de la loi EGALIM et des recommandations nutritionnelles OEM-RCN

**SAS NOS INVITÉS TRAITEUR**  
 8 route des Combelles  
 Village de Bruejoulx  
 12330 Clairvaux d'Avoyron