

# Menu école 4 éléments

# nos invitées

- TRAITEUR -



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 haricots verts, oignons rouges frais et brisures de noix	Taboulé BIO aux poivrons frais
<b>Légume féculent</b>		Macaroni BIO	Jardinière de légumes	Riz	Poêlée de carottes & courgettes fraîches
<b>Viande/poisson</b>		Cordon bleu de poulet	Paupiette de veau aux champignons de paris	Daube de Bœuf de la maison Serin(1,2)	Poisson pané MSC & citron
<b>Produit laitier</b>		Liégeois au chocolat	Fruit	Compote de pomme	Yaourt fermier BIO de la ferme du Céor
<b>Fruit ou dessert</b>					

Pour consulter 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)

Soucieux 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 Occitane.  
 ◊ 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-066-016.  
 ◊ Le respect de la loi E.O.A.L.I.M et des recommandations nutritionnelles O.E.M.-R.C.N

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