

# Menu école 4 éléments

# nos invites

- TRAITEUR -



Semaine N°13  
du 25/03/2024 au 29/03/2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b>	 Macédoine de légumes en vinaigrette	Salade de pommes de terre, échalote & ciboulette	Crêpe emmental	Salade de carottes aux dés de mozzarella	Céleri rémoulade
<b>Légume féculent</b>	 Coquillettes	Chou-fleur	Haricots verts	Poêlée de boulgour BIO & courgettes	Cassoulet
<b>Viande/poisson</b>	 Nuggets de poisson	Roti de porc aveyronnais	Filet de poulet	Friand	Toulousain & saucisse aveyronnaise
<b>Produit laitier</b>	 Gouda BIO	Gouda BIO	Fromage	Crème dessert à la vanille	Petit suisse aux fruits BIO
<b>Fruit ou dessert</b>	 Fruit	Fruit	Fruit		Sablé de Retz

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)

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

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 diéticienne diplômée Mme Michaud.

o Une unité de production entièrement neuve, répondant aux normes actuelles sous le numéro d'agrément européen FR-066-013.  
 o Le respect de la loi EGALIM et des recommandations nutritionnelles OCM-RCN