

# Menu école 4 éléments

# nos invitées

- TRAITEUR -



Semaine N°40  
du 30/09/2024 au 04/10/2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b> 	Salade de bologour BIO aux saveurs mexicaines	Céleri rémoulade	Salade de lentilles, échalotes et ciboulette	Taboulé oriental aux poivrons frais	Oeuf dur
<b>Légume féculent</b> 	Haricots verts	Riz BIO	Poêlée de carottes	Purée de potiron	Pâtes
<b>Viande/poisson</b> 	Cordon bleu de dinde	Filet de colin MSC & coulis au curry	Pilon de poulet façon poulet sauté	Sauté de porc, soja & fruits secs	Poêlée de courgettes
<b>Produit laitier</b> 	Petit suisse aux fruits BIO		Yaourt	Flan caramel	Saint Morret BIO
<b>Fruit ou dessert</b> 	Poire	Beignet de pomme HVE			Compote de pommes HVE

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 :

- ◊ 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-066-013.

◊ Le respect de la loi ECOLIM et des recommandations nutritionnelles OEVF-RCN

SAS NOS INVITÉES TRAITEUR  
8 route des Combelles  
Village de Bruejats  
12330 Clairvaux d'Avignon