

# Menu école 4 éléments

nos invités  
- TRAITEUR -



Semaine N°03  
du 13/01/2025 au 17/01/2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b>	Salade de pommes de terre aux saveurs exotiques	Salade de betteraves rouges, échalote & ciboulette	Velouté de potimarron et butternut BIO maison	Macédoine de légumes	Salade de boulgour BIO
<b>Légume féculent</b>	Petits pois & carottes	Penne rigate BIO	Pommes grenailles	Semoule BIO	Duo de haricots (Vert et beurre)
<b>Viande/poisson</b>	Filet de poulet et son coulis à la crème	Boulettes de bœuf et son coulis de tomates	Dos de colin MSC et son coulis curry	Sauté de dinde aux épices	Feuilleté saumon
<b>Produit laitier</b>				Clémentine	Edam
<b>Fruit ou dessert</b>	Compote de pommes H.V.E	Kiwi	Pâtisserie	Galette des rois	Banane

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 QEM-RCN

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