

# Menu école 4 éléments



Semaine N°10  
du 03/03/2025 au 07/03/2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b>	Salade de betteraves rouges	Salade de pommes de terre, poivrons frais, ciboulette & échalote	Jambon blanc & cornichon	Salade de haricots verts, maïs & échalote	Crêpe emmental
<b>Légume féculent</b>	Pâtes BIO	Poêlée de chou-fleur au curry	Printanière de légumes	Purée de pommes de terre	Carottes persillées
<b>Viande/poisson</b>	Cordon bleu de dindonneau	Filet de poulet à la crème	Dos de colin	Sauté de veau aveyronnais façon provençal	Blé aux épices
<b>Produit laitier</b>	Rondelé BIO	Yaourt fermier BIO aveyronnais de la ferme du Froncalou			Fromage à la coupe
<b>Fruit ou dessert</b>	Compote de pommes HVE		Banane	Donuts sucré	Pomme de la maison Pouget de Pruines (12)

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 GEM-RCN

**SAS NOS INVITÉS TRAITEUR**

8 route des Combelles

Village de Bruejols

12330 Clairvaux d'Aveyron