















# Menu école 4 éléments



Semaine N°39  
du 26/09/2022 au 30/09/2022

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée 	Salade de Betterave rouge 	Crêpe aux champignons	Œuf dur en vinaigrette	Salade de Blé aux olives vertes & mais 	Cèleri rémoulade 
Légume féculent 	Purée de pomme de terre	Haricot beurre	Lasagnes	Printanière d légumes	Pâtes 
Viande/poisson 	Paupiette de veau aux champignons	Jambon braisé	De légumes	Haut de cuisse de poulet aux épices 	Aux fruits de mer, filet de colin & épices curry
Produit laitier 	Flan caramel		Cantal doux A.O.P. 	Yaourt à la Fraise Yéo (Toulouse) 	Petit suisse aux fruits 
Fruit ou dessert 		Compote de pomme	Fruit		Pomme de Pruines 

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 Bruejous

12330 Clairvaux d'Aveyron