














# Menu école 4 éléments



**Semaine N°15**  
du 08/04/2024 au 12/04/2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b> 	Salade de carottes râpées 	Salade de pommes de terre, ciboulette et échalote	Salade de tomates, maïs et thon	Salade de Riz BIO aux saveurs mexicaines 	Salade de betteraves rouges 
<b>Légume féculent</b> 	Couscous	Chou-fleur	Hachis	Jardinière de légumes	Pâtes 
<b>Viande/poisson</b> 	Marocain	Poisson pané 	Parmentier	Sauté de dinde aux dés d'ananas	Friand
<b>Produit laitier</b> 	Vache qui rit 		Yaourt fermier BIO ou liégeois chocolat 		Flan caramel
<b>Fruit ou dessert</b> 	Fruit	Fruit	Banane	Beignet gourmand 	

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