














# Menu école 4 éléments



Semaine N°37  
du 09/09/2024 au 13/09/2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée 	Salade de tomates HVE, maïs et olives vertes 	Salade de pommes de terre, thon & ciboulette	Crudité 	Salade de haricots verts et œufs durs	Salade de boulgour BIO aux saveurs indiennes 
Légume féculent 	Purée de potiron	Petits pois	Torsades BIO 	Riz BIO 	Haricots beurre à la sauce tomate
Viande/poisson 	Cordon bleu de dindonneau	Rôti de porc aveyronnais 	Boules de bœuf aux épices douces	Sauté de dinde	Friand au fromage
Produit laitier 	Chante neige BIO 		Yaourt		Yaourt fermier sucré aveyronnais BIO de la Ferme du Froncalou 
Fruit ou dessert 	Pomme royal gala	Melon		Eclair à la vanille	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 GEM-RCN

**SAS NOS INVITÉS TRAITEUR**

8 route des Combelles

Village de Bruejols

12330 Clairvaux d'Aveyron