

# Menu école 4 éléments



Semaine N°43  
du 21/10/2024 au 25/10/2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée 	Salade de carottes râpées 	Salade de pommes de terre aux dés de poivrons	Salade de tomates aux 3 couleurs	Salade de betteraves rouges HVE 	Taboulé oriental aux raisins secs 
Légume féculent 	Coquillettes BIO 	Petits pois, oignons grelots et champignons	Riz BIO 	Pommes grenailles	Haricots verts
Viande/poisson 	Paupiette de veau & coulis de poireaux	Haut de cuisse de poulet aux épices 	Dos de colin et coulis d'échalotes 	Saucisse aveyronnaise 	Quiche aux oignons
Produit laitier 	Yaourt aromatisé		Cantal 	Mousse au chocolat	Chante neige BIO 
Fruit ou dessert 		Banane 	Prune rouge		Pomme

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

# Menu école 4 éléments



Semaine N°43  
du 21/10/2024 au 25/10/2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée 	Salade de carottes râpées 	Salade de pommes de terre aux dés de poivrons	Salade de tomates aux 3 couleurs	Salade de betteraves rouges HVE 	Taboulé oriental aux raisins secs 
Légume féculent 	Coquillettes BIO 	Petits pois, oignons grelots et champignons	Riz BIO 	Pommes grenailles	Haricots verts
Viande/poisson 	Paupiette de veau & coulis de poireaux	Haut de cuisse de poulet aux épices 	Dos de colin et coulis d'échalotes 	Saucisse aveyronnaise 	Quiche aux oignons
Produit laitier 	Yaourt aromatisé		Cantal 	Mousse au chocolat	Chante neige BIO 
Fruit ou dessert 		Banane 	Prune rouge		Pomme

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

# Menu école 4 éléments



Semaine N°43  
du 21/10/2024 au 25/10/2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée 	Salade de carottes râpées 	Salade de pommes de terre aux dés de poivrons	Salade de tomates aux 3 couleurs	Salade de betteraves rouges HVE 	Taboulé oriental aux raisins secs 
Légume féculent 	Coquillettes BIO 	Petits pois, oignons grelots et champignons	Riz BIO 	Pommes grenailles	Haricots verts
Viande/poisson 	Paupiette de veau & coulis de poireaux	Haut de cuisse de poulet aux épices 	Dos de colin et coulis d'échalotes 	Saucisse aveyronnaise 	Quiche aux oignons
Produit laitier 	Yaourt aromatisé		Cantal 	Mousse au chocolat	Chante neige BIO 
Fruit ou dessert 		Banane 	Prune rouge		Pomme

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

# Menu école 4 éléments



Semaine N°43  
du 21/10/2024 au 25/10/2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée 	Salade de carottes râpées 	Salade de pommes de terre aux dés de poivrons	Salade de tomates aux 3 couleurs	Salade de betteraves rouges HVE 	Taboulé oriental aux raisins secs 
Légume féculent 	Coquillettes BIO 	Petits pois, oignons grelots et champignons	Riz BIO 	Pommes grenailles	Haricots verts
Viande/poisson 	Paupiette de veau & coulis de poireaux	Haut de cuisse de poulet aux épices 	Dos de colin et coulis d'échalotes 	Saucisse aveyronnaise 	Quiche aux oignons
Produit laitier 	Yaourt aromatisé		Cantal 	Mousse au chocolat	Chante neige BIO 
Fruit ou dessert 		Banane 	Prune rouge		Pomme

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