

# Menu école 4 éléments



**Semaine N°50**  
du 09/12/2024 au 13/12/2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b> 	Salade de blé BIO aux petits légumes 	Salade de carottes râpées HVE aux graines de sésame 	Salade de lentilles des Frontilles 	Salade de betteraves rouges frais, pois chiche et mozzarella	Salade piémontaise
<b>Légume féculent</b> 	Haricots verts, ail & persil	Semoule Bio aux raisins secs 	Purée de potiron	Riz BIO 	Poêlée de courgettes & potimarron BIO 
<b>Viande/poisson</b> 	Nuggets de poulet	& tajine d'agneau	Friand au fromage	Sauté de dinde & crème tandoori	Paupiette de veau, tomates et oignons
<b>Produit laitier</b> 	Edam	Yaourt sucré fermier BIO de la ferme du Céor 	Saint Paulin	Petit nova aux fruits BIO 	
<b>Fruit ou dessert</b> 	Compote de pommes HVE 		Fruit	Eclair au chocolat	Pâte de fruit

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