

# Menu école 4 éléments



Semaine N°05  
du 27/01/2025 au 31/01/2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de betteraves rouges	Œuf dur vinaigrette	Salade de carottes râpées, raisins secs et sésame grillé	Salade de lentilles	Salade de céleri rave râpé et brunoise de légumes
Légume féculent	Torsades BIO	Haricots verts persillés	Pommes grenailles aux épices (Pierre Albouy à BARAQUEVILLE)	Poêlée de courgettes fraîches	Paella
Viande/poisson	Paupiette de veau, oignons et tomates	Falafel fève menthe et coriandre	Dos de colin & fondue de poireaux à la crème	Daube de Bœuf de la maison Serin (Onet le château)	Andalouse (Riz BIO)
Produit laitier	Yaourt fermier Bio sucré de la ferme du Froncalou	Saint Morret BIO		Clémentine	
Fruit ou dessert		Banane	Crêpe sucrée (chandeleur)	Crêpe sucrée (chandeleur)	Poire de prunes de la Maison Pouget

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