

# Menu école 4 éléments

*nos invitées*

- TRAITEUR -



Semaine N°37

du 09/09/2024 au 13/09/2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b> 	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 bœuf bourguignon aux saveurs indiennes 
<b>Légume féculent</b> 	Purée de potiron	Petits pois	Torsades BIO 	Riz BIO 	Haricots beurre à la sauce tomate
<b>Viande/poisson</b> 	Cordon bleu de dindonneau	Rôti de porc aveyronnais 	Boules de bœuf aux épices douces	Sauté de dinde	Friand au fromage
<b>Produit laitier</b> 	Chante neige BIO 		Yaourt		Yaourt fermier sucré aveyronnais BIO de la Ferme du Froncalou 
<b>Fruit ou dessert</b> 	Pomme royal gala	Melon		Eclair à la vanille	Banane

Pour consulter 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 Brugnots

12330 Clairvaux d'Aveyron