

# Menu école 4 éléments



Semaine N°14  
du 31/03/2025 au 04/04/2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b>	Taboulé oriental (Semoule BIO) aux poivrons frais	Salades de betteraves rouges BIO aux graines de sésame & raisins secs	Salade de blé BIO	Salade de carottes HVE râpées fraîches aux brisures de noix, mozzarella et pommes fruit	Macédoine de légumes
<b>Légume féculent</b>	Printanière de légumes	Crêpe aux champignons	Haricots verts aux champignons de paris frais	Lasagnes	Cassoulet Toulousain
<b>Viande/poisson</b>	Poisson pané MSC + citron	Pommes de terre & carottes HVE	Filet de poulet aux épices tandoori	Bolognaises (Origine : VBF)	& saucisse aveyronnaise (Maison Bousquet)
<b>Produit laitier</b>		Crème dessert caramel	Camembert		Emmental à la coupe BIO
<b>Fruit ou dessert</b>	Banane RUP	Poire A.O.P.	Pomme	Tarte aux pommes HVE	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