



















Menu CRÈCHE



Semaine N°37
du 13/09/2021 au 17/09/2021

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée 	Taboulé oriental aux abricots & raisins secs 	Salade de betterave rouge, échalote & ciboulette	Salade de blé aux saveurs mexicaines 	Salade de carottes râpées	Salade de Haricot vert
Légume féculent 	Poêlée de courgettes	Potatoes de la ferme de Laurent Gannac (Drulhe 12) 	Tomate farci végétarienne	Macaroni au jus 	Purée de pomme de terre
viande/poisson 	Haut de cuisse de poulet aux oignons caramélisés 	Saucisse aveyronnaise de la maison Serrault 	Cordon bleu de dinde	Filet de Merlu	Blanquette de veau Aveyronnais de la maison Serin 
dessert 	Kiwi Label haute valeur environnementale 	Yaourt braisé à la fraise Yéo (toulouse) 	Camembert 	Pomme Label haute valeur environnementale 	Melon Label haute valeur environnementale 
purée bébé 	Courgette	Carotte	Epinard	Potiron	Haricot vert
compote de fruit 	Pomme/pêche	Pomme/banane	Pomme/abricot	Pomme/mirabelle	Poire
viande/poisson mixés	Dinde	Saumon/lieu	Colin	Porc	Veau

Pour consultez nos menus en ligne :

nosinvites.fr

Pour tous renseignements :

Tel : 05 65 72 70 74 ou contact@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.