

Menu CRÈCHE



Semaine N°41
du 11/10/2021 au 15/10/2021

Des Saveurs d'ici et d'ailleurs pour la SEMAINE DU GOUT 2021

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée 	Salade de betterave rouge, sauce miel maison/moutarde et noix 	Petit burger végétarien	Salade d'haricot vert, tomate, Mozzarella & pastèque	Wraps aux spaghettis de légumes & ricotta échalote/ciboulette	Salade de carottes râpées à l'huile citronnée, thon, œuf & amandes grillées
Légume féculent 	Riz 	Macaronade sétoise (Saucisse aveyronnaise) 	Lazagnes bolognaises	Purée de céleri	Gratin pomme de terre & potimarron de la ferme de Laurent Ganac à drulhe.(12) 
viande/poisson 	Filet de poulet tikka massala (Spécialité indienne)	Aux pâtes issues de l'agriculture biologique 	Aux petits légumes & champignons	Carbonade de bœuf aveyronnais au jus de pomme maison bio 	Filet de poisson & son coulis de tomate
dessert 	Liégeois au chocolat	Fruit 	Poire	Cantal doux & fruit 	Yaourt fermier sucré de la ferme du Froncalou à Canet 
purée bébé 	Betterave rouge	Courgette	Potiron	Carottes	Potimarron 
compote de fruit 	Pomme/pêche	Pomme/banane	Pomme/abricot	Pomme issue de l'agriculture biologique 	Poire
viande /poisson mixés	Dinde	Saumon/lieu	Poulet	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.