

Menu CRÈCHE



Semaine N°03
du 17/01/2022 au 21/01/2022

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade d'haricots vert	Macédoine de légumes	Velouté de potimarron aveyronnais (Laurent Ganac Drulhe)	Crêpe à l'emmental	Salade de Céleri frais rémoulade
Légume féculent	Blé aux petits légumes	Semoule	Pates	Légumes au bouillon	Boulgour
viande/poisson	Haut de cuisse de poulet aux oignons	Et couscous D'agneau	Filet de porc	Sauté de veau aveyronnais	Filet de colin façon basquaise
dessert	Fruit	Compote pomme saint Mamet	Yaourt fermier aveyronnais de la ferme du froncalou	Fruit	Yaourt fermier aveyronnais de la ferme du Géor
purée bébé	Courgette	Epinard	Potimarron	Haricot vert	Carottes
compote de fruit	Pomme/banane	Pomme saint Mamet	Pomme/abricot	Pomme/Mirabelle	Pomme
viande /poisson mixés	Colin	Lieu/saumon	Dinde	Boeuf	Poulet

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.