









Menu CRÈCHE



Semaine N°35 bis
du 29/08/2022 au 02/09/2022

| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|--|-------|-------|----------|---|--|
| Entrée  | | | | Salade de betteraves rouges & échalotes  | Taboulé oriental aux poivrons frais |
| Légume féculent  | | | | Purée de pomme de terre | Haricot Vert persillés |
| viande/poisson  | | | | Saucisse de porc aveyronnaise  | Paupiette de veau aux oignons et tomates |
| dessert  | | | | Yaourt sucré | Melon |
| purée bébé  | | | | Haricot vert | Potiron |
| compote de fruit  | | | | Abricot | Pomme / fraise |
| viande /poisson mixés | | | | Poulet | Saumon/lieu |

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.