

# Menu CRÈCHE

nos invités  
- TRAITEUR -



Semaine N°05  
du 30/01/2023 au 03/02/2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée 	Salade de boulgour aux petits légumes 	Salade verte	Velouté de potimarron 	Œuf dur en vinaigrette	Salade de carottes 
Légume féculent 	Petit pois & carottes fraîches	Lasagnes	Purée de courgettes	Potatoes de la Ferme de Pierre Albouy à Baraqueville	Gratin de blé
viande/poisson 	Roti de porc aveyronnais & sa compotée d'oignons 	Bolognaise 	Jambon braisé aux champignons	Filet de poulet 	Filet de colin
dessert 	Yaourt fermier de la ferme du Froncalou à Canet de Salars 	Cantal doux AOP+ Pomme 	Poire	Petit suisse aux fruits +kiwi 	Orange
purée bébé 	Carotte	Brocolis	Haricot vert	Épinard	Courgette
compote de fruit 	Pomme	Pomme banane	Pomme mirabelle	Pomme coing	Pomme/ananas
viande /poisson mixés	Veau	Colin	Poulet	Bœuf	Porc

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)

◊ 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 Bruejous  
12330 Clairvaux d'Aveyron