

Menu CRÈCHE

nos invités
- TRAITEUR -



Semaine N°47
du 20/11/2023 au 24/11/2023

Entrée	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de céleri rave & olives vertes	Taboulé oriental aux poivrons frais	Salade de Boulgour aux fruits secs, échalote & ciboulette	Salade de betterave rouge, pomme fruit & vinaigrette à la moutarde à l'ancienne	Salade verte, croutons de pain, maïs, légumes
Légume féculent	Gratin de blé	Poêlée de carottes, courgettes & oignons	Petit pois & champignons	Macaronade (Penne rigate HVE)	Brandade
viande/ poisson	Filet de poulet au paprika doux	Tarte aux oignons ou poireaux	Sauté de volaille aux saveurs asiatiques	Sétoise (saucisse de la maison Bousquet, Luc/la primaube)	De colin/épinard
dessert	Fruit	Cantal doux A.O.P	Pomme de Prunies	Banane	Edam BIO+Fruit
purée bébé	Courgette	Butternut	Patate douce	Epinard	Potiron
compote de fruit	Pomme/banane	Pomme/vanille	Pomme/abricot	Pomme/ananas	Pomme/poire
viande /poisson mixés	Poulet	Colin	Boeuf	Veau	Porc

Pour consultez nos menus en ligne :
nosinvites.fr

Pour tous renseignements :

Tel : 05 65 72 70 74 ou 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 Bruejouls
12330 Clairvaux d'Aveyron