

















Menu CRÈCHE

nos invités

- TRAITEUR -



Semaine N°15
du 08/04/2024 au 12/04/2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée 	Salade de carottes râpées 	Salade de pommes de terre, ciboulette et échalote	Salade de tomates, maïs et thon	Salade de Riz BIO aux saveurs mexicaines 	Salade de betteraves rouges 
Légume féculent 	Couscous	Haricot vert	Hachis	Jardinière de légumes	Pâtes 
viande/poisson 	Marocain	Dos de colin	Parmentier	Sauté de dinde aux dés d'ananas	Filet de poulet
dessert 	Vache qui rit et Fruit 	Fruit	Yaourt fermier BIO 	Fruit	Yaourt nature
purée bébé 	Carotte	Potiron	Betterave rouge	Haricot vert	Epinard
compote de fruit 	Pomme/Mirabelle 	Pomme 	Pomme/ Fraise	Pomme/pêche 	Pomme/coing 
viande /poisson mixés	Poulet	Porc	Bœuf	Veau	Dinde

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 Bruejous

12330 Clairvaux d'Aveyron