

















Menu CRÈCHE

nos invités

- TRAITEUR -



Semaine N°16
du 15/04/2024 au 19/04/2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée 	Salade de blé BIO aux petits légumes 	Salade de tomate, échalote & ciboulette	Taboulé oriental	Macédoine de légumes 	Oeuf dur en vinaigrette
Légume féculent 	Petits pois, oignons & champignons	Pâtes 	Haricots verts	Purée de pommes de terre	Riz BIO 
viande/poisson 	Boule de bœuf	Filet de poulet	Tarte aux oignons	Saucisse de porc aveyronnaise 	Brocolis
dessert 	Yaourt fermier BIO de la ferme du Froncalou 	Fruit	Fromage et fruit	Fruit	Compote de pommes
purée bébé 	Patate douce	Haricot vert	Butternut	Courgette	Betterave rouge
compote de fruit 	Pomme/mirabelle 	Pomme 	Pomme/ Fraise	Pomme/pêche 	Pomme/coing 
viande /poisson mixés	Veau	Lieu/saumon	Porc	Dinde	Bœuf

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