

















Menu CRÈCHE

nos invités

- TRAITEUR -



Semaine N°21
du 21/05/2024 au 24/05/2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée 		Salade de pommes de terre à la vinaigrette de moutarde à l'ancienne	Salade de tomates, oignons et poivrons	Salade de boulgour & petits légumes 	Oeuf dur et tagliatelles de carottes
Légume féculent 		Petits pois & jeunes carottes	Lasagnes	Brocolis	Semoule 
viande/poisson 		Filet de colin	Bolognaises 	Bœuf bourguignon de la maison Serin 	Tajine de volaille 
dessert 		Petit suisse & Fruit	Orange	Petit suisse aux fruits BIO 	Yaourt fermier BIO sucré de la ferme du froncalou 
purée bébé 		Betterave rouge	Potiron	Epinard	Carotte
compote de fruit 		Pomme 	Pomme / Fraise	Pomme / pêche 	Pomme / coing 
viande /poisson mixés		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