

Menu CRÈCHE






















Bonne **Rentrée!**

nos invités

- TRAITEUR -



Semaine N°36
du 02/09/2024 au 06/09/2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée 	Salade de betteraves rouges BIO au sésame grillé 	Melon 	Salade de carottes râpées aux amandes dorées 	Taboulé oriental aux poivrons et menthe fraîche 	Salade de blé BIO aux petits légumes 
Légume féculent 	Coquillettes BIO 	Semoule aux raisins secs 	Hachis parmentier	Haricots verts aux champignons de paris	Tarte salée
viande/poisson 	Paupiette de veau aux tomates	Tajine de volaille	De Bœuf 	Saucisse aveyronnaise aux oignons 	Courgettes poêlées 
dessert 	Yaourt sucré	Fruit + fromage	Fruit	Fruit	Rondelé bio + Fruit 
purée bébé 	Carotte	Haricot vert	Potiron	Epinard	Courgette
compote de fruit 	Pomme/Mirabelle 	Pomme 	Pomme/ Fraise	Pomme/pêche 	Pomme/coing 
viande /poisson mixés	Bœuf	Saumon	Porc	Colin	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