


















Menu CRÈCHE

nos invités

- TRAITEUR -



Semaine N°38
du 16/09/2024 au 20/09/2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée 	Salade de pâtes BIO, maïs et olives noires 	Salade de tomates aux dés de mozzarella 	Salade de riz BIO 	Salade de carottes, raisins secs & noisettes 	Taboulé oriental aux poivrons frais & menthe 
Légume féculent 	Duo chou-fleur et brocolis au curry	Lentilles aux aromates	Courgettes et champignons	Purée de pommes de terre 	Epinaud à la béchamel maison
viande/poisson 	Poisson pané	Nuggets de blé	Paupiette de veau	Daube de bœuf de la maison SERIN (12) 	Boulettes de poulet façon kefta
dessert 	Fruit	Poire de prunes	Fruit +saint Paulin	Banane	Fruit
purée bébé 	Betterave rouge	Haricot vert	Epinaud	Carotte	Courgette
compote de fruit 	Pomme/Mirabelle 	Pomme 	Pomme/ Fraise	Pomme/pêche 	Pomme/coing 
viande /poisson mixés	Bœuf	Dinde	Colin	Porc	Veau

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