

Menu CRÈCHE

























nos invités

- TRAITEUR -



Semaine N°42
du 14/10/2024 au 18/10/2024

LA SEMAINE DU GOÛT

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée 	Salade de pâtes BIO aux gouttes de poivrons et vinaigrette tomate 	Tomates aux 3 couleurs, mozzarella, & vinaigrette au basilic frais 	Concombre et œuf dur à la menthe fraîche en salade	Salade de carottes râpées, pois chiche, sésame et cumin 	Salade de betteraves rouges fraîches aux raisins frais et brisures de noix 
Légume féculent 	Purée de petits pois à l'estragon	Légumes comme un pot au feu	Boulgour aux légumes frais 	Pommes grenailles au thym frais & épices	Riz au curry 
viande/poisson 	Filet de poulet aux épices et au miel 	Poitrine de porc aveyronnaise 	Sauté de dinde au pain d'épice comme une carbonade 	Saucisse aveyronnaise & son chutney oignons/fruits secs 	Filet de colin MSC & sa fondue de poireau frais 
dessert 	Yaourt Yeo BIO à la fraise 	Camembert BIO + fruit 	Crêpe au coulis de chocolat maison	Quatre quarts comme un pain perdu	Yaourt fermier aveyronnais de la Ferme du Froncalou 
purée bébé 	Epinard	Betterave rouge	Potiron	Brocolis	Haricot vert
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