

Menu CRÈCHE

nos invités

- TRAITEUR -



Semaine N°43
du 21/10/2024 au 25/10/2024

| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|-----------------------|--|---|------------------------------------|---------------------------------|-----------------------------------|
| Entrée | Salade de carottes râpées | Salade de pommes de terre aux dés de poivrons | Salade de tomates aux 3 couleurs | Salade de betteraves rouges HVE | Taboulé oriental aux raisins secs |
| Légume féculent | Coquillettes BIO | Petits pois, oignons grelots et champignons | Riz BIO | Pommes grenailles | Haricots verts |
| viande/poisson | Paupiette de veau & coulis de poireaux | Filet de poulet aux épices | Dos de colin et coulis d'échalotes | Saucisse aveyronnaise | Quiche aux oignons |
| dessert | Fruit | Banane | Cantal + Fruit | Compote de pommes | Chante neige BIO +pomme |
| purée bébé | Epinard | Betterave rouge | Potiron | Patate douce | Carotte |
| compote de fruit | Pomme/Mirabelle | Pomme | Pomme/ Fraise | Pomme/pêche | Pomme/coing |
| viande /poisson mixés | Dinde | Poulet | Saumon/lieu | 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