Menu CRÈCHE



Semaine N°47 du 18/11/2024 au 22/11/2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée Entrée	Salade de pommes de terre	Salade de carottes râpées HVE et mélange du boulanger	Salade de lentilles	Céleri rémoulade frais	Salade de boulgour BIO
Légume féculent	Haricots verts	Riz AB ADRICULTURE BIOLOGICUS	Printanière de légumes	Hachis parmentier maison	Poêlée de courgettes fraiches aux épices
viande/ poisson	Paupiette de veau, sauce tomatée	Dos de colin MSC et fondue de poireaux frais	Rôti de porc	De Bœuf français VIANDE BROWNE	Tarte aux oignons
dessert (iii)	Pomme	Orange	Kiwi	Compote de pommes + fromage	Yaourt fermier BIO sucré de la ferme du Froncalou
purée bébé (000)	Épinard	Carotte	Haricot vert	Courgette	Patate douce
compote	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.
- Ou 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 Bruejouls 12330 Clairvaux d'Avevron