





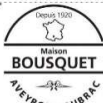











# Menu CRÈCHE



**Semaine N°48**  
du 25/11/2024 au 29/11/2024

|   | Lundi  | Mardi   | Mercredi   | Jeudi  | Vendredi  |
|---|--|---|--|--|---|
| <b>Entrée</b>              | Salade de riz BIO à la mexicaine  | Macédoine de légumes  | Salade de blé aux petits légumes  | Salade de betteraves rouges fraîches & graines  | Salade de lentilles   |
| <b>Légume féculent</b>     | Haricots beurre  | Purée de pommes de terre  | Courgettes poêlées   | Pâtes BIO                                       | Brocolis  |
| <b>viande/poisson</b>      | Poisson pané et citron            | Filet de poulet façon poulet sauté  | Rôti de porc   | Sauté de veau aveyronnais de la maison SERIN    | Saucisse de porc aveyronnaise de la maison Bousquet  |
| <b>dessert</b>             | Fromage blanc sucré  | Compote de pommes HVE  | Clémentine                        | Fromage BIO + Pomme                             | Banane  |
| <b>purée bébé</b>         | Betterave rouge  | Brocolis  | Potiron  | Epinard  | Carotte   |
| <b>compote de fruit</b>  | Pomme/Mirabelle                 | Pomme                | Pomme/ Fraise  | Pomme/pêche                                   | Pomme/coing                                        |
| <b>viande /poisson mixés</b>  | Bœuf   | Dinde   | Colin  | Porc   | Veau  |

Pour consultez nos menus en ligne :  
[nosinvites.fr](http://nosinvites.fr)  
Pour tous renseignements :  
Tel : 05 65 72 70 74 ou [effectif@nosinvites.fr](mailto: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