

Menu CRÈCHE

nos invités

- TRAITEUR -



Semaine N°50
du 09/12/2024 au 13/12/2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de blé BIO aux petits légumes	Salade de carottes râpées HVE aux graines de sésame	Salade de lentilles des Frontilles	Salade de betteraves rouges frais, pois chiche et mozzarella	Salade piémontaise
Légume féculent	Haricots verts	Semoule Bio aux raisins secs	Purée de potiron	Riz BIO	Poêlée de courgettes & potimarron BIO
viande/poisson	Filet de poulet	& tajine d'agneau	Friand au fromage	Sauté de dinde & crème tandoori	Paupiette de veau, tomates et oignons
dessert	Compote de pomme sHVE	Yaourt sucré fermier BIO de la ferme du Céor	Saint Paulin + fruit	Fruit	Petit nova aux fruits BIO
purée bébé	Carotte	Betterave rouge	Potiron	Brocolis	Courgette
compote de fruit	Pomme/Mirabelle	Pomme	Pomme/ Fraise	Pomme/pêche	Pomme/coing
viande /poisson mixés	Bœuf	Saumon /lieu	Colin	Poulet	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