
















Menu CRÈCHE

nos invités

- TRAITEUR -



Semaine N°03
du 13/01/2025 au 17/01/2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée 	Salade de pommes de terre aux saveurs exotiques	Salade de betteraves rouges, échalote & ciboulette 	Velouté de potimarron et butternut BIO maison 	Macédoine de légumes 	Salade de boulgour BIO 
Légume féculent 	Petits pois & carottes	Penne rigate BIO 	Pommes grenailles	Semoule BIO 	Duo de haricots (Vert et beurre)
viande/poisson 	Filet de poulet et son coulis à la crème	Boulettes de bœuf et son coulis de tomates 	Dos de colin MSC et son coulis curry 	Sauté de dinde aux épices 	Feuilleté saumon
dessert 	Compote de pommes	Kiwi	Fruit	Clémentine	Edam+ banane
purée bébé 	Carotte	Epinard	Butternut	Haricot vert	Patate douce
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