


















Menu CRÈCHE

nos invités

- TRAITEUR -



Semaine N°04
du 20/01/2025 au 24/01/2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée 	Taboulé oriental BIO 	Betteraves rouges	Macédoine de légumes	Salade de haricots verts, thon et maïs	Salade de riz niçoise (Riz BIO) 
Légume féculent 	Brocolis	Coquillettes BIO 	Lasagnes	Pommes grenailles aux herbes (Pierre Albouy à BARAQUEVILLE) 	Carottes fraîches à la crème 
viande/poisson 	Cordon bleu de dinde	Filet de poulet 	Végétariennes	Rôti de porc aveyronnais (Maison Bousquet) 	Poisson pané M.S.C 
dessert 	Pomme	Yaourt sucré	Fromage BIO+Kiwi 	Orange	Petit suisse aux fruits BIO+Clementine 
purée bébé 	Butternut	Courgette	Brocolis	Carotte	Potiron
compote de fruit 	Pomme/Banane	Pomme/Vanille 	Pomme/Abricot 	Pomme/Ananas	Pomme/Poire 
viande /poisson mixés	Bœuf	Dinde	Colin	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