








Menu CRÈCHE



Semaine N°10
du 03/03/2025 au 07/03/2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée 	Salade de betteraves rouges 	Salade de pommes de terre, poivrons frais, ciboulette & échalote	Salade de riz	Salade de haricots verts, maïs & échalote 	Crêpe emmental
Légume féculent 	Pâtes BIO 	Poêlée de chou-fleur au curry	Printanière de légumes	Purée de pommes de terre	Carottes persillées 
viande/poisson 	Cordon bleu de dindonneau	Filet de poulet à la crème 	Dos de colin 	Sauté de veau aveyronnais façon provençal 	Blé aux épices
dessert 	Compote de pommes HVE 	Yaourt fermier BIO aveyronnais de la ferme du Froncalou 	Banane	Fruit+ fromage	Fromage à la coupe + Pomme
purée bébé 	Betterave rouge	Carotte	Brocolis	Potiron	Courgette
compote de fruit 	Pomme/Banane	Pomme/Vanille 	Pomme/ Abricot 	Pomme/Ananas	Pomme/Poire 
viande /poisson mixés	Porc	Colin	Bœuf	Poulet	Saumon

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