






















Menu CRÈCHE



Semaine N°50
du 08/12/2025 au 12/12/2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée 	Salade de Brocolis au maïs. 	Oeuf vinaigrette	Macédoine de légumes 	Salade de carottes râpées aux raisins secs 	Salade de blé bio et petits légumes 
Légume féculent 	Couscous (Semoule bio) 	Chou-fleur Au curry 	Hachis parmentier	Cassoulet toulousain	Haricots verts à la tomate 
viande/poisson 	Boulettes d'agneau	Nuggets de blé	De bœuf 	Saucisse Maison Bousquet (La Primaube) 	Filet de Poulet
dessert 	Fromage blanc sucré	Saint Paulin Bio Fruit 	Compote de pommes 	Cantal à la coupe Fruit 	Yaourt Nature
purée bébé 	Courgettes 	Epinards	Butternut	Brocolis	Potiron
compote de fruit 	Pomme/fraise	Pomme/Vanille 	Pomme/ Abricot 	Pomme/Ananas	Pomme/Poire 
viande /poisson mixés	Bœuf	Poulet	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