

Menu CRÈCHE

nos invités
- TRAITEUR -



Semaine N°51
du 15/12/2025 au 19/12/2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de boulgour bio A la marocaine	Salade de betteraves rouges BIO et brisures de noix	Mousse de canard, toast moelleux, mesclun de salade et noisettes grillées	Salade de carottes râpées	Salade de Pâtes Bio, thon, maïs et concombre
Légume/féculent	Haricots Beurre persillés	Riz Bio	Pommes Duchesses	Pommes de terre grenailles	Jardinière de légumes
viande/poisson	Paupiettes de veau sauce tomates et oignons	Dos de colin sauce Crème et curry	Fondant de volaille farci à la forestière, sauce à la crème et champignons.	Joue de porc confite sauce aux champignons	Cordon Bleu de dinde
dessert	Yaourt Fermier Ferme de Céor	Compote pomme, pêche	Sapin au chocolat	Clémentine	Yaourt fermier Ferme du Froncalou Canet de Salars
purée bébé	Carottes	Haricots verts	Patate douce	Brocolis	Betteraves rouges
compote de fruit	Pomme/Mirabelle	Pomme	Pomme/ Fraise	Pomme/pêche	Pomme/coing
viande/poisson mixés	Poulet	Saumon/lieu	Bœuf	Dinde	Colin

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 Bruejouls
12330 Clairvaux d'Aveyron