

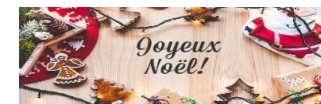
Menu CRÈCHE























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, mesclum de salade et noisettes grillées	Salade de carottes râpées	Salade de Pâtes Bio, thon, mais 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 Bruejous

12330 Clairvaux d'Aveyron