

Menu CRÈCHE

nos invités
- TRAITEUR -

Semaine N°02
du 05/01/2026 au 09/01/2026



Toute l'équipe vous souhaite une belle année 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de Betteraves rouges Bio et maïs	Salade de pommes de terre échalotes ciboulette	Salade de Riz Bio au thon et poivrons	Céleri rémoulade (Céleri rave HVE)	Taboulé Oriental (Sémoule BIO)
Légume/féculent	Pâtes BIO	Haricots verts En persillade	Paupiette de veau aux champignons	Brandade	Jardinière de légumes
viande/poisson	Cordon bleu de dindonneau	Filet de Poulet, Sauce à la crème et soja	Poêlée de carottes à la crème	De colin MSC	Crêpe au fromage
dessert	Yaourt nature	Yaourt fermier aveyronnais de la ferme de Céor (Salmiech)	Fromage BIO fruit	Galette des rois	Fromage BIO Fruit
purée bébé	Carotte	Betterave rouge	Brocolis	Potiron	Courgettes
compote de fruit	Pomme/Banane	Pomme/Vanille	Pomme/ Abricot	Pomme/Ananas	Pomme/Poire
viande/poisson mixés	Dinde	Colin	Porc	Veau	Poulet

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