

## Menu CRÈCHE

nos invités  
- TRAITEUR -



Semaine N°03  
du 12/01/2025 au 16/01/2025

Entrée	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Crêpe aux champignons	Chou-fleur Au curry	Salade de Boulgour BIO à la mexicaine	Œuf dur vinaigrette et dés de poivrons frais	Salade de carottes râpées aux raisins secs	Macédoine de légumes
Chou-fleur Au curry	Dos de Colin MSC Sauce échalote et crème	Petits pois aux champignons et oignons grelots	Gratin de pâtes BIO	Riz BIO	Potatoes Maison
Compote de pomme	Haut de cuisse de poulet aux épices	Saint Paulin BIO Fruit	Aux épinards	Bœuf Bourguignon Maison Serin (Onet le château)	Saucisse de porc Maison Bousquet (La Primaube)
Butternut	Haricots verts	Yaourt nature	Fruit	Chou-fleur	Emmental BIO Fruit
Pomme/Mirabelle	Pomme	Patate douce	Pomme/pêche	Epinards	Pomme/coing
Dinde	Poulet	Pomme/Fraise	Porc	Veau	

Pour consultez nos menus en ligne :  
[nosinvites.fr](http://nosinvites.fr)

Pour tous renseignements :

Tel : 05 65 72 70 74 ou [effectif@nosinvites.fr](mailto: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