





















Menu CRÈCHE



Semaine N°04
du 19/01/2026 au 23/01/2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée 	Salade de betterave rouge, échalotte et ciboulette	Ouf dur mayonnaise	Salade de carottes rappées et graines 	Salade de Brocolis au maïs 	Salade de pâtes BIO aux petits légumes 
Légume féculent 	Couscous (Semoule BIO) 	Haricots verts à la persillade 	Lentilles BIO 	Hachis parmentier	Poêlée de courgettes à la tomate aux herbes de Provence 
viande/poisson 	Boulettes d'agneau	Nuggets de blé	Filet de poulet et crème aux champignons	De Bœuf 	Poisson pané MSC Et tranche de citron 
dessert 	Fruit	Yaourt BIO Ferme de Froncalou (Canet de Salars) 	Fruit	Fromage BIO Fruit 	Compote
purée bébé 	Carotte	Petits pois	Brocolis	Panais	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 Bruejous

12330 Clairvaux d'Aveyron