

# Menu CRÈCHE

nos invités

- TRAITEUR -



Semaine N°13  
du 23/03/2026 au 28/03/2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée 	Salade de Pomme de terre à l'échalotte	Crêpe à l'emmental	Salade de blé BIO au thon 	Salade de Betterave rouge BIO aux graines 	Taboulé oriental aux poivrons frais (semoule BIO) 
Légume féculent 	Haricots verts en persillade 	Riz BIO 	Petits pois aux champignons 	Pates BIO 	Purée de potiron 
viande/poisson 	Nuggets de Poulet	Dos de colin MSC à la crème et échalotes 	Poulet sauce tomate et oignon 	Sauté de porc IGP Sud-Ouest façon Carbonade Flamande 	Pané de blé au fromage et épinards
dessert 	Mousse au chocolat	Pomme de Pruines (Maison Pouget) 	Compote	Yaourt Bio (Ferme de Froncalou, Canet de Salars) 	Chanteneige BIO Fruit 
purée bébé 	Carottes	Epinards	Patate douce	Brocolis	Butternut
compote de fruit 	Pomme/Banane	Pomme/Vanille 	Pomme/Abricot 	Pomme/Ananas	Pomme/Poire 
viande /poisson mixés	Porc	Colin	Bœuf	Dinde	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 Bruejous

12330 Clairvaux d'Aveyron