




















# Menu CRÈCHE

nos invités

- TRAITEUR -



Semaine N°19  
du 04/05/2026 au 08/05/2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée 	Crêpe à l'emmental	Salade de betterave rouge BIO aux graines de tournesol 	Salade de pommes de terre BIO, échalotes et ciboulette 	Salade de carottes râpées aux oignons frits	
Légume féculent 	Haricots verts à la tomate 	Riz Bio 	Poêlée de courgettes au curry 	Lasagnes Bolognaise	
viande/poisson 	Cordon bleu de dinde	Dos de colin MSC A la crème de moutarde 	Filet de poulet à la provençale	De Bœuf (Origine France) 	FERIE
dessert 	Compote de pommes HVE 	Fromage BIO Fruit 	Fruit	Yaourt fermier Bio (Ferme de Froncalou Canet de Salars)  	
purée bébé 	Brocolis	Panais	Courgettes	Potiron	
compote de fruit 	Pomme/Banane	Pomme/Vanille 	Pomme/ Abricot 	Pomme/Ananas	
viande /poisson mixés	Porc	Veau	Bœuf	Colin	

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