

















Menu CRÈCHE

nos invités

- TRAITEUR -



Semaine N°22
du 25/05/2026 au 29/05/2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée 		Crêpe à l'emmental	Salade de pommes de terre BIO 	Salade de tomates et maïs	Salade d'haricots verts Aux oignons frits 
Légume féculent 	FERIE	Duo de chou-fleur et brocolis 	Printanière de légumes 	Purée de pommes de terre	Couscous (Semoule BIO) 
viande/poisson 		Nuggets de blé	Filet de poulet Sauce tomates et oignons 	Carbonade de porc IGP Sud-Ouest 	Boulettes d'agneau
dessert 		Compote	Fruit	Fruit	Fromage blanc nature
purée bébé 		Brocolis	Patate douce	Epinard	Potiron
compote de fruit 		Pomme 	Pomme/ fraise 	Pomme/vanille 	Pomme banane 
viande /poisson mixés		Porc	Saumon/lieu	Dinde	Veau

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 Bruejoux

12330 Clairvaux d'Aveyron