























Menu CRÈCHE

nos invités

- TRAITEUR -



Semaine N°23
du 01/06/2026 au 05/06/2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée 	Salade de betterave rouge et maïs	Taboulé oriental (Semoule bio) 	Salade de Brocolis et tomates 	Macédoine de légumes 	Salade de boulgour BIO à la mexicaine 
Légume féculent 	Pâtes BIO 	Poêlée de Courgettes 	Lentilles HVE aux oignons 	Brandade 	Poêlée de carottes et persillade 
viande/poisson 	Paupiette de veau sauce tomate et oignons 	Haut de cuisse de poulet aux épices 	Jambon Braise 	De Colin	Tarte 3 Fromages
dessert 	Fruit	Yaourt Fermier BIO (Ferme de Froncalou Canet de Salars) 	Compote	Fromage blanc	Fruit
purée bébé 	Petits pois	Chou-fleur	Carottes	Betterave rouge	Haricot vert
compote de fruit 	Pomme/Banane 	Pomme/Vanille 	Pomme/Abricot 	Pomme/Ananas 	Pomme/poire 
viande /poisson mixés	Porc	Veau	Bœuf	Colin	Dinde

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