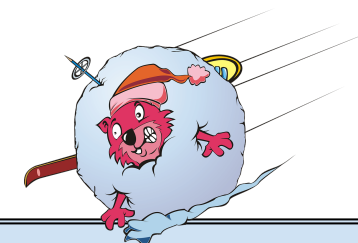







# MENUS SEMAINE 5



Date	Lundi 03	Mardi 04	Jeudi 06	Vendredi 07
Du 03/02 Au 09/02 	Salade de lentille Pizza Sce Tomate Champi/Fromage Fromage Compote + Biscuit	Soupe de Légumes <b>Poisson</b> Riz Carotte Vapeur Yaourt Confiture	Hachis Parmentier Salade Verte Edam Fruit 	Carotte rapées V Tartiflette Salade Verte Crumble Pomme
 <p><b>Cuisine &amp; Service</b>            Franky et Sandrine Rubigny            Traiteur Evenementiel            06 38 61 70 50            Service et Décoration : 06 18 22 52 86            49 rue des chataigniers            76280 Criquetot L'Esneval            Email : cuisine-et-service@hotmail.fr            Site web : www.cuisine-et-service-traiteur.fr</p>		<p>Poisson : (Lieu ou Cabillaud) MSC            Poulet : Label Rouge Gers            Yaourt et Fromage Blanc : "Ferme saveur de Lait" Produit Ferme            Légumes : Maraîcher Locaux Cueillette d'Octeville            Bœuf : Laude Filière Local            Dessert: Fait maison            Œuf, Lentille et céréale : Bio</p> <p>Tous les repas sont confectionnés « maison »            Nous veillons à utiliser des « produits locaux et de saison »  <u>Nos plats peuvent contenir les allergènes suivants :</u>            Lait, Gluten, Œuf, Poisson, Mollusque, Crustacés,            Sésames, Soja, Arachide, Lupin, Fruit à coque, Céleri,            Moutarde, Anhydride sulfites            Nos menus sont susceptibles d'être modifiés, pour faire face des problèmes d'approvisionnement</p>		
<p><i>On dit souvent qu'un repas équilibré c'est une entrée un plat un laitage et un dessert. Mais ce n'est pas si simple de trouver du temps pour cela tous les jours !            L'essentiel c'est surtout de proposer à votre famille des aliments variés et de prendre le temps de manger ensemble !</i></p>				