



MENUS SEMAINE 1

Date	Lundi 6	Mardi 7	Jeudi 9	Vendredi 10
Du 06/01 Au 12/01	Betterave Poisson Riz Carotte Kiwi	Soupe de Legume Emincé de Volaille Haricots vert , Tomate Fondue Crème Caramel	Slide de PDT + oeuf Lasagne courgette/ Chèvre Salade Verte Clafoutis aux fruits	Saucisse Lentilles Emmental Compote



2025

Cuisine & Service
 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



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

Tous les repas sont confectionnés « maison »
 Nous veillons à utiliser des « produits locaux et de saison »
 Nos plats peuvent contenir les allergènes suivants :
 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



*Parents : c'est vous qui devez décider quoi manger...
 Cela permet d'apporter de la variété des goûts, des textures et de développer son odorat et sa connaissance des aliments
 Mais c'est votre enfant qui choisit en quelles quantités...
 (tous les enfants n'en sont pas capables, il faut les guider)*

