



## Menus de la semaine 2



Lundi 12	Mardi 13	Jeudi 15	Vendredi 16
<p><i>Date</i></p> <p>Du 12/01 Au 16/01</p> 	<p>Rougail saucisses Riz Emmental Compote pomme/ Fruit Rouge</p>	<p>Soupe Jambon Gratin de Chou Fleur Crème au Chocolat</p>	<p>Lasagne Végé Bio et Local Salade Verte Camenbert Fruit</p>

 <p><b>Cuisine &amp; Service</b></p> <p>Franky et Sandrine Rubigny Traiteur Euenementiel 06 38 61 70 50 Service et Décoration : 06 18 22 52 86 49 rue des chataigniers 76280 Criquetot L'Esneval Email : <a href="mailto:cuisine-et-servuice@hotmail.fr">cuisine-et-servuice@hotmail.fr</a> Site web : <a href="http://www.cuisine-et-service-traiteur.fr">www.cuisine-et-service-traiteur.fr</a></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*

*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*



Évitez les formules « encore une petite cuillère pour me faire plaisir » ou « termine ton assiette, tu seras gentil ».  
 Un enfant ne doit pas manger pour faire plaisir ou parce qu'il est sage, mais parce qu'il a faim.