



## Menus de la semaine 2



	Lundi 12	Mardi 13	Jeudi 15	Vendredi 16
<b>Date</b>				
<b>Du 12/01</b>				
<b>Au 16/01</b>				
	<b>Rougail saucisses</b> <b>Riz</b> <b>Emmental</b> <b>Compote pomme/</b> <b>Fruit Rouge</b>	<b>Soupe</b> <b>Jambon</b> <b>Gratin de Chou Fleur</b> <b>Crème au Chocolat</b>	<b>Lasagne Végé Bio</b> <b>et Local</b> <b>Salade Verte</b> <b>Camembert</b> <b>Fruit</b>	<b>Salade de PDT</b> <b>Vinaigrette</b> <b>Feuilleté de Saumon</b> <b>Bechamel</b> <b>Salade Verte</b> <b>Compote</b>



### 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



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.

