



MENUS SEMAINE 2



	Lundi 13	Mardi 14	Jeudi 16	Vendredi 17
Date				
Du 13/01				
Au 19/01				
	Carottes rapées Poisson Pané Purée de PDT Céléri Clémentine	Oeuf dur Riz Gratin de Chou Edam Galette des ROIS	Soupe Carotte PDT Sauté de Boeuf Frites Kiwi	Slde de lentilles Lardons Curry de Porc Pâtes Fromage Blc confiture
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 » <u>Nos plats peuvent contenir les allergènes suivants :</u> Lait, Gluten, Œuf, Poisson, Mollusque, Crustacés, Sésames, Soja, Arachide, Lupin, Fruit à coque, Céléri, Moutarde, Anhydride sulfites Nos menus sont susceptibles d'être modifiés, pour faire face des problèmes d'approvisionnement		
<i>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.</i>				

