




Menus de la semaine 4



Date	Lundi 26	Mardi 27	Jeudi 29	Vendredi 30
Du 26/01 Au 30/01	Oeuf Dur Pâtes / Epinard Fromage Compote pomme/ Sureau	Betterave Vinaigrette Tartiflette Fruit	Poisson Purée de PDT / Légumes vert Fromage Fruit	Soupe Escalope de Dinde Haricot Vert Tomate Crêpes
	<div><div><p>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 Criquebot L'Esneval Email : cuisine-et-service@hotmail.fr Site web : www.cuisine-et-service-traiteur.fr</p></div><div><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></div><div><p>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</p></div></div>			
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 !				