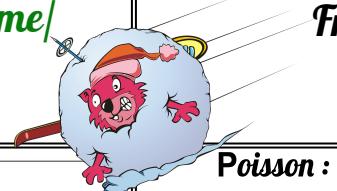




Menus de la semaine 4



Date	Lundi 26	Mardi 27	Jeudi 29	Vendredi 30
Du 26/01 Au 30/01	<p>Oeuf Dur Pâtes / Epinard Fromage Compote pomme/ Sureau</p> 	<p>Betterave Vinaigrette Tartiflette Fruit</p>	<p>Poisson Purée de PDT / Légumes vert Fromage Fruit</p> 	<p>Soupe Escalope de Dinde Haricot Vert Tomate Crêpes</p>
	<p>Cuisine & Service 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 : cuisine-et-service@hotmail.fr Site web : www.cuisine-et-service-traiteur.fr</p>	<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>	<p>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, Céleri, Moutarde, Anhydride sulfites <u>Nos menus sont susceptibles d'être modifiés,</u> <u>pour faire face des problèmes d'approvisionnement</u></p>	

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 !