



MENUS SEMAINE 4



Date	Lundi 25	Mardi 26	Jeudi 28	Vendredi 29
Du 25/11 Au 29/11	Soupe de Légumes Sauté D'Agneau Flageolets Fruit	Salade Verte, Noix et Emmental Poisson Blanc Purée de PDT de Courges Fro. Blc aux Fruits	Oeuf dur Sce Blanche Poireaux et PDT Fromage Crumble Pomme Poire	Céleri Mayo Sauté de Boeuf Coquillettes Compote Biscuit



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

Beaucoup d'enfants n'apprécient plus les légumes passé les 3 ans ! Ce n'est pas pour autant qu'il faut faire un repas différent pour eux.

C'est comme pour les maths : tout est une question d'apprentissage !

L'ensemble de la famille mange le même repas, échange sur ses préférences,
les parents montrent l'exemple et surtout font en sorte que ce soit normal de manger de tout !

