





MENUS SEMAINE 6

Date	Lundi 11	Mardi 12	Jeudi 14	Vendredi 15
Du 11/12 Au 17/12	Salade de Quinoa Oeuf dur Haricot Vert CF Fromage Blanc	Saucisson Cornichon Poisson Semoule Fruit	Soupe de Légumes Chili Con Carne Végé Riz Fromage Fruit	Colleslaw (20% chou) Sauté de Veau Poireau, P de terre Flan
 <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 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 »</p> <p><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</p> <p>Nos menus sont susceptibles d’être modifiés, pour faire face des problèmes d’approvisionnement</p>		
 <p>100 ml de jus d’orange apporte autant de sucre que 100 ml de soda Limiter les boissons sucrées et préférer croquer dans un fruit, même au petit déjeuner !</p>				