



MENUS SEMAINE 7



Lundi 16

Mardi 17

Jeudi 19

Vendredi 20

DATE

**Du 18/12
Au 24/12**

**Soupe de Légumes
Pané de Fromage
Purée de Carotte
PDT
Fruit**



**Slide PDT Vinaigrette
Escalope de dinde sce
rose
Gratin de choux-fleur
crème vanille**

**Mousseline de saumon
Haricot vert
Tomate fondu
Fromage
Compote Biscuit**

**En
Attente**

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**

Il est recommandé de consommer des légumineuses 3 fois par semaine, pour leurs apports en fibres, en vitamines, en minéraux et en protéines.

C’est un aliment complet et peu coûteux !

A la cantine, votre enfant en consomme 2 à 3 fois/sem : en entrée, en plat, dans les biscuits et dans certains gateaux.

