



Menus de la Semaine 1

Bonne et Heureuse Année à Tous



| Date | Lundi 5 | Mardi 6 | Jeudi 8 | Vendredi 9 |
|--|--|--|--|--|
| Du 05/01 Au 09/01 | Soupe Pané de Fromage Pâtes / ketchup Fruit | Betterave Filet de Poulet Sce Champignon Haricots verts Galettes des ROIS | Boulette de Boeuf Sce Tomate Semoule Fromage Fruit | Duo de saucissons Cornichons Poisson Carottes et Riz Yaourt Follet aux fraises |
| | | | | |
| 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 | | |
| | | | | |



Parents : c'est vous qui devez décider quoi manger...
 Cela permet d'apporter de la variété des goûts, des textures et de développer son odorat et sa connaissance des aliments
 Mais c'est votre enfant qui choisit en quelles quantités...
 (tous les enfants n'en sont pas capables, il faut les guider)