



Menus de la Semaine 1

Bonne et Heureuse Année à Tous

2026



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

Boeuf : 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)