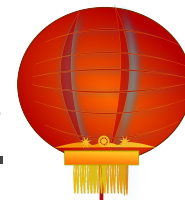



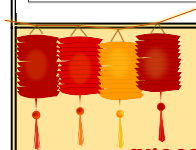


Menus de la semaine 6



Date	Lundi 9	Mardi 10	Jeudi 12	Vendredi 13
Du 09/02 Au 13/02 	Carottes râpée Fromage Pané Pdt Sautées au Paprika Compote	Soupe Poisson Petits Pois Carottes Gâteau aux pommes	Lasagne Bolognaise Salade Verte Fromage Fruit	Céleri mayo crème Saucisses Lentilles Yaourt Confiture C'est les vacances !!!
 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 Criquebot 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 » <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 Nos menus sont susceptibles d'être modifiés, pour faire face des problèmes d'approvisionnement		



... Les enfants préfèrent souvent les crudités ! Les crudités l'hiver c'est pas évident ?

Il existe pourtant une multitude de préparations : carottes râpées, coleslaw, céleri remoulade, chou râpé (rouge, blanc) , avocat, endives, mache, champignons, betteraves râpées ou cube, radis gris râpé ou rondelle, et pourquoi pas sous forme de pickles ?

Et manger avec les doigts c'est toujours apprécié : cornichon , chou fleur cru... à tremper dans la sauce.

