

Menus de la semaine 3



| Date | Lundi 19 | Mardi 20 | Jeudi 22 | Vendredi 23 |
|----------------------|--------------------|----------------|---------------------|---------------------|
| Du 19/01 Au 23/01 | Poisson Sce Tomate | Soupe | Utilisation Stock T | Carottes rapées |
| | Purée PDT Panais | Sauté de Boeuf | | Roti de Porc au jus |
| | Fromage | Frites | | Petit Pois |
| | Fruit | Fruit | | Chou Vanille |



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 »

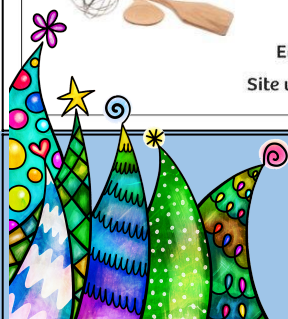
Nous veillons à utiliser des

« 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*



Votre enfant s'oppose, c'est normal ! il dit non à tout ?

Non pour se brosser les dents, non pour aller se laver et non, bien sûr pour manger ce que vous lui proposez ?

C'est sa façon de vous indiquer qu'il a grandi. C'est parfois un peu fatigant...

Les enfants traversent aussi des périodes où ils n'aiment plus du tout un aliment qu'ils appréciaient avant.

Ne pas insister, moins vous vous braquerez, plus il y a de chances qu'il y goûte à nouveau d'ici quelques mois.

