



MENUS SEMAINE 5



Date	Lundi 2	Mardi 3	Jeudi 5	Vendredi 6
Du 02/12 Au 06/12	Poulet PDT+ Chou fleur Yaourt de Brebis Fruit	Dalh de Lentilles Riz Fromage Clafoutis aux fruits	Soupe Carbonara Pâtes Fruit	Betterave cube V Poisson Pané Carotte à l'orange Crème Chocolat



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



Qui n'a jamais dit : « une dernière bouchée pour me faire plaisir !! ». votre enfant comprendra qu'il faut qu'il mange, même s'il n'a plus faim, seulement pour rendre son parent heureux!



Manger est un acte naturel. En forçant votre enfant à manger, vous risquer aussi de lui apprendre à ignorer la sensation de faim et de satiété.