



MENUS SEMAINE 2



Date	Lundi 11	Mardi 12	Jeudi 15	Vendredi 16
Du 11/11 Au 16/11	<p style="text-align: center;">Féié</p> 	<p>Soupe de légumes Lieux Croute Fromagère Haricots Beurre Tomate Fondue Crème Caramel</p>	<p>Salade Verte aux et aux Betteraves Lasagne aux fromages Tarte aux Fruits</p> 	<p>Saucisse Chou beurre avec PDT Fromage Blanc Compote Biscuit</p>

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

Votre enfant a besoin d'une portion de viande, poisson ou œuf maximum par jour afin de maintenir et développer sa masse musculaire.
1 portion = age de l'enfant + 10 g ou l'équivalent de la paume de sa main.
Une alimentation végétarienne est possible, mais il faut avoir un bon apport en légumineuses ! Parlez en à votre médecin.

