



MENUS SEMAINE 7



	Lundi 16	Mardi 17	Jeudi 19	Vendredi 20
DATE				
Du 18/12 Au 24/12	Soupe de Légumes Pané de Fromage Purée de Carotte PDT Fruit	Slide PDT Vinaigrette Escalope de dinde saumon rose Gratin de choux-fleur crème vanille	Mousseline de saumon Haricot vert Tomate fondue Fromage Compote Biscuit	Toast au Saumon Fumé Fricassé de Dinde aux marrons Pomme Dauphine Bûche



Cuisine & Service



Franky et Sandrine Rubigny

Traiteur Evenementiel

06 38 61 70 50

Service et Décoration : 06 18 22 52 86

49 rue des châtaigniers
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

Il est recommandé de consommer des légumineuses 3 fois par semaine, pour leurs apports en fibres, en vitamines, en minéraux et en protéines.

C'est un aliment complet et peu coûteux !

A la cantine, votre enfant en consomme 2 à 3 fois/sem : en entrée, en plat, dans les biscuits et dans certains gateaux.

