

MENUS SEMAINE 3



Date	Lundi 20	Mardi 21	Jeudi 23	Vendredi
Du 20/01 au 26/01	Soupe de Légumes Sauté D'Agneau Purée PDT / Navet Compote de pomme Biscuit	Betterave /Maïs V Dinde ou Poulet Pdt /Carotte Banane	Quiche Carotte/ Fêta Salade Tome ou chèvre Gateau aux pommes/ Lentilles	Soupe Patate Douce Carotte Poisson Pâtes Clémentine



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

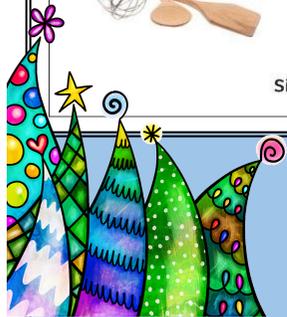
suivants :

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 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 braquez, plus il y a de chances qu'il y goûte à nouveau d'ici quelques mois.

