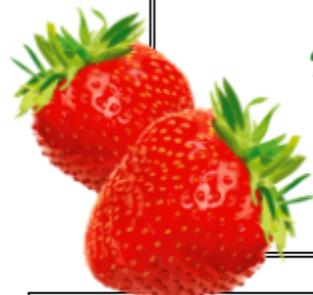


# Menu de la Semaine du 21 Mai au 24 Mai



**LUNDI 20**

*FERIÉR*  
*Pentecôte*

**MARDI 21**

*Carotte Vinaigrette*  
*Boulette de Boeuf scé*  
*Tomate*  
*Semoule*  
*Yaourt aux Fruits*

**JEUDI 23**

*Terrine de Campagne*  
*Poisson Scé Rose*  
*Choux vapeur et*  
*Pomme de Terre*  
*Fruit de Saison*

**VENDREDI 24**

*Radis beurre*  
*Blanquette de Veau*  
*Jardinière de légumes*  
*Cake Banane*  
*coulis chocolat*

## Cuisine & Service



Franky et Sandrine Rubigny

Traiteur Euenementiel

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 Gens*  
*Yaourt et Fromage Blanc :*  
*"Ferme saveur de Lait" Produit Ferme*  
*Légumes : Maraîcher Locaux*  
*Cueillette d'Octeville*  
*Bœuf : Laude Filière Local*  
*Dessert: Fait maison*  
*Oeuf, 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, Oeuf, 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*