

Menu de la Semaine du 17 Mars au 21 Mars



Lundi 17	MARDI 18	JEUDI 20	VENDREDI 21
<p><i>Duo saucisson/ cornichons</i></p> <p style="background-color: yellow;">Filet de Volaille</p> <p><i>Petit Pois</i></p> <p><i>Compote</i></p>	<p><i>Lasagne Sce Tomate</i></p> <p><i>Emmental</i></p> <p><i>Salade verte</i></p> <p><i>Fromage</i></p> <p><i>Crumble Pomme</i></p>	<p><i>Céleri Crème Ketchup</i></p> <p><i>Sauté de Veau</i></p> <p><i>Frites</i></p> <p><i>Yaourt</i></p>	<p><i>Poisson</i></p> <p><i>Riz Paëlla</i></p> <p><i>Fromage</i></p> <p><i>Fruit</i></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
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

