

Menu de la Semaine du 3 Mars au 7 Mars

LUNDI 3	MARDI 4	JEUDI 6	VENDREDI 7
<i>Betterave Cube</i> Poulet <i>Frites</i> <i>Compote</i>	<i>Soupe Légumes</i> <i>Gratin de coquille</i> <i>béchamel / Cheddar</i> <i>Salade verte</i> <i>Beignet aux pommes</i>	<i>Céleri mayo/crème</i> <i>Cassoulet</i> <i>Yaourt Confiture</i>	<i>Purée de carotte et PDT</i> Poisson <i>Camenbert</i> <i>Fruit</i>

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

,

,

||