

Menu de la Semaine du 09 Juin au 13 Juin



LUNDI 9	MARDI 10	JEUDI 12	VENDREDI 13
Férié	Pickles de Légumes et Sces	Concombre vinaigrette	Lasagne sce Tomate/
	Saumon	Saucisses	Bechamel de Pois Chiche
	Pomme de terre sautées	Petits Pois carottes au jus	Salade Verte
	Yaourt aux Fruits (prunes)	Tartes aux fruits Mélangés	Camenbert Banane



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