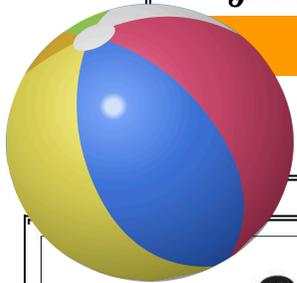


Menu de la Semaine du 16 Juin au 20 Juin



LUNDI 16	MARDI 17	JEUDI 19	VENDREDI 20
<i>Pain de poisson mayonnaise</i>	<i>Roti de Boeuf froid</i>	<i>Burger Poulet Fromage</i>	<i>Oeuf dur Sce Tomate</i>
<i>Jambon</i>	<i>Salade de riz vinaigrette</i>	<i>Frites</i>	<i>Ratatouille / Semoule</i>
<i>Gratin de Chou/ Pdt</i>	<i>Edam</i>		<i>Pont L'Evêque</i>
<i>Glace</i>	<i>Compote de Pomme</i>	<i>Pastèque</i>	<i>Crème Vanille</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
Oeuf, Lentille et céréale : Bio

*Tous les repas sont confectionnés
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*