

Menu de la Semaine du 30 Juin au 4 Juillet



Lundi 30	Mardi 1	JEUDI 3	VENDREDI 4
<i>Carottes Rapées Vinaigrette</i>	<i>Lieu Sce Tomate</i>	<i>Macédoine Mayo</i>	<i>Pickels</i>
<i>Rôti de Dinde Froid</i>	<i>Riz Courgettes Sautées</i>	<i>Pissaladière</i>	<i>Chips</i>
<i>Taboulé</i>	<i>Chèvre</i>	<i>Salade Verte</i>	<i>Sandwich Jambon Beurre</i>
<i>Yaourt</i>	<i>Gâteau Chocolat/ Crème Anglaise</i>	<i>Salade de Fruit</i>	<i>Banane</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*