



MENUS SEMAINE 4

Bon appétit !!!



Date	Lundi 22	Mardi 23	Jeudi 25	Vendredi 2
Du 22/09 Au 26/09	Salade de riz aux légumes Echine de Porc Ratatouille semoule Fruit de saison	Salade de pois chiches Oeuf dur sce Shrek Petits Pois au beurre Riz au lait Vanille	Tomate Olive Basilic vinaigrette Sauté de Veau Perle de blé Fruit	Lieu aux Herbes Carottes et Lentilles Fromage Crème dessert au chocolat



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

