



MENUS SEMAINE 5



	Lundi 29	Mardi 30	Jeudi 2	Vendredi 3
Date	Tomate concombre Pickles Hachi parmentier Purée de PDT Courgette Yaourt confiture Framboise	Salade de légumes aux haricots rouge Sauté de Porc Haricots verts Tarte aux pommes	Tagliatelle et Lentilles "façon Bolo" Fromage Compote Biscuit	Concombre Escaloppe de Dinde Frite Fruit
Du 29/09 Au 03/10				

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