



## MENUS SEMAINE 6

 *Octobre  
Rose*

	Lundi 6	Mardi 7	Jeudi 9	Vendredi 10
Date				
Du 06/10 Au 10/10	<b>Coleslaw Mayonnaise</b> <b>Filet de Poulet Pané</b> Pates / Ketchup Maison Fruit	<b>Oeuf dur</b> <b>Purée de PDT/</b> <b>Carotte</b> Fromage Fruit	<b>Salade de noix</b> <b>Emmental vinaigrette</b> Jumbalaya Yaourt Confiture	<b>Soupe de Légumes</b> <b>Poisson Blanc</b> Riz/ <b>Ratatouille</b> <b>Chou Vanille</b>



### **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