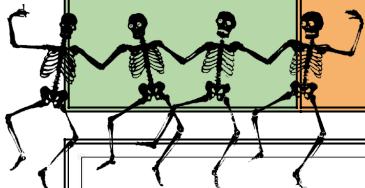




MENUS SEMAINE 7



	Lundi 13	Mardi 14	Jeudi 16	Vendredi 17
Date				
Du 13/10	Saucisson sec	Betterave	Chili Con Carne	Soupe aux yeux de sorcières (Olives)
Au 17/10	Jambon	Saucisse	Riz	Filet de Poulet Pané au Sang de vampire (ketchup)
	Coquille sc	Choucroute / P de Terre	Fromage	Gratin de Courge
	Aurore	Crème dessert Vanille	Compote	Tarte citrouille Chocolat
	Salade de Fruit			



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

