



# MENUS SEMAINE 1



| Date                 | Lundi 3                       | Mardi 4                             | Jeudi 6                                         | Vendredi 7                                                    |
|----------------------|-------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| Du 03/11<br>Au 07/11 | Carottes râpée<br>Vinaigrette | Curry Chou Fleur/<br>Petits Pois    | Terrine de campagne                             | Soupe de Légumes                                              |
|                      | Jambon<br>Frites<br>Fruit     | Pâtes<br>Chèvre<br>Tarte aux Pommes | Riz Cantonais<br>aux crevettes<br>Fromage Blanc | Coquillette<br>Bolognaise<br>Fromage râpé<br>Salade de Fruits |



## 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