

MENUS SEMAINE 3



Date	Lundi 18	Mardi 19	Jeudi 21	Vendredi 22
Du 17/11 Au 21/11	Rillette de Poisson Sauté de Porc Jardinière de légumes Fruit	Tortilla de PDT et Fromage Salade Verte Pont L'Éveque Crumble Pomme Poire	Betteraves Cube Boeuf Sce Tomate Frites Yaourt aux fruits	Soupe Légumes Curry de Dinde aux Carottes Quinoa Compote Biscuit



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