



# MENUS SEMAINE 4

| Date                 | Lundi 24                                                                | Mardi 25                                                                                                       | Jeudi 27                                                      | Vendredi 28                                                  |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| Du 24/11<br>Au 28/11 | Soupe de Légumes<br>Couscous de Poulet<br>(semoule et légumes)<br>Fruit | Salade Verte, Noix<br>et Emmental<br><b>Poisson Panée</b><br>Purée de PDT et<br>Courges<br>Fro. Blc aux Fruits | Chili Végé<br>Quinoa<br>Fromage<br>Brownies Crème<br>Anglaise | Céleri Mayo<br>Bolognaise<br>Coquillettes<br>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