

MENUS SEMAINE 6



Date	Lundi 8	Mardi 9	Jeudi 11	Vendredi 12
Du 08/12 Au 12/12	Oeuf dur Brocolis / Pâtes Fromage Compote biscuit	Duo de Saucissons Cornichon Poisson Semoule Yaourt de Brebis	Soupe de Légumes Quiche Emmental Salade Verte Fruit	Carottes Râpée Blanquette de Dinde Poireau, P de terre et Carottes Flan



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