



Menus de la semaine 5



Date	Lundi 2	Mardi 3	Jeudi 5	Vendredi 6
Du 02/02 Au 06/02	<i>Terrine de Campagne</i> <i>Cornichons</i> <i>Blanquette de volaille</i> <i>Sce Blanche</i> <i>Chou Fleur/ Brocolis</i> <i>Yaourt aux Fruits</i>	<i>Salade de Lentilles</i> <i>Pizza Sce Tomates</i> <i>Champignon/ Fromage</i> <i>Salade Verte</i> <i>Fruit</i>	<i>Soupe</i> <i>Fruit de Mer</i> <i>Riz</i> <i>Fondant Chocolat</i> <i>Crème Anglais</i>	<i>Sauté de Boeuf</i> <i>Sauce Tomate</i> <i>Gratin de Carottes</i> <i>Fromage</i> <i>Fruit</i>



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

Boeuf : *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*