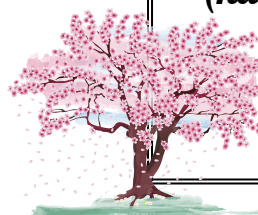




Menu de la Semaine du 30 Mars au 03 Avril



LUNDI 30	MARDI 31	JEUDI 2	VENDREDI 3
<i>Soupe</i> <i>Pizza Burger</i> <i>(haché/cheddar/ketch)</i> <i>Salade Verte</i> <i>Crème Vanille</i>	<i>Chipolata</i> <i>Lentilles aux Carottes</i> <i>Yaourt</i> <i>Fruit</i>	<i>Betteraves vinaigrette</i> <i>Bolo de Lentilles Corail</i> <i>Sce Tomate</i> <i>Coquillettes/ From râpé</i> <i>Grillé aux Pommes</i>	<i>Poulet Roti au Paprika</i> <i>Râpé de Chou Pdt</i> <i>Façon Pillasson</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

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*