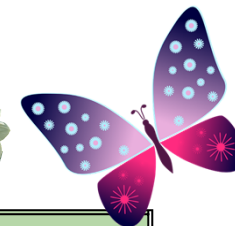


Menu de la Semaine du 16 Mars au 20 Mars



LUNDI 16

*Soupe
Fromage Pané
Duo Haricots verts
Haricots beurre
Crème Caramel*

MARDI 17

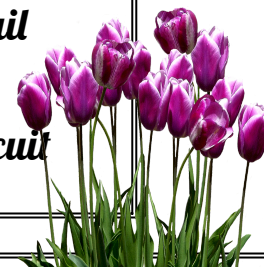
*Boulette de Boeuf
Sauce Tomate
Semoule
Fruit*

JEUDI 19

*Terrine de Campagne
Tajine de Dinde
Légumes sucrés /
Perles de blé
Fruit*

VENDREDI 20

*Poisson Blanc
Purée de pdt carottes
Lentilles Corail
Fromage
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

Boeuf : *Laude Filière Local*

Dessert : *Fait maison*

Ouf, 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*