



Menu de la Semaine du 23 Mars au 27 Mars



Lundi 23	MARDI 24	JEUDI 26	VENDREDI 27
Sauté de Porc Pâtes Fromage Compote	Soupe Oeuf Dur Chou de Bruxelles et Pdt Brownies Pépites Chocolat Blanc	Lasagne au Thon Salade Verte Yaourt Flan Coco	Carottes Rapées Poulet Frites Ketchup maison Fruit



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*

Oeuf, 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, Oeuf, 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*