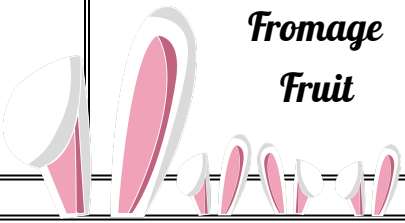




Menu de la Semaine du 06 Avril au 10 Avril



Lundi 6	MARDI 7	JEUDI 9	VENDREDI 10
<i>Joyeuses Pâques</i> 	Pickels de Légumes / Sce Curry de Pois chiche aux légumes Riz Moelleux Chocolat Crème Anglaise	Sauté de Boeuf Pdt Petits Pois Fromage Fruit 	Salade de Riz au thon Poulet Pané Sce Bearnaise Haricots Verts Compote / Sablé 

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 Criquebot 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, Ouf, 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