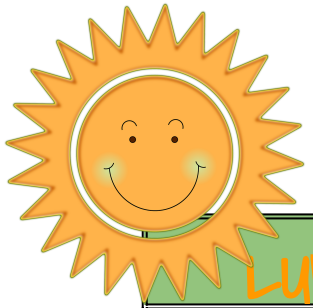
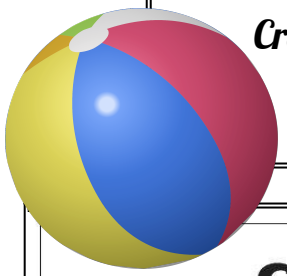
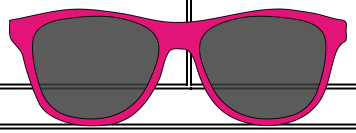


Menu de la
Semaine du 22 Juin au 26 Juin

LUNDI 22	MARDI 23	JEUDI 25	VENDREDI 26
Carottes râpées Jambon Torsettes/ ketchup Crème aux oeufs	Salami Cornichons Poisson Gratin de courgettes Fruit de saison	Taboulé radis Camembert pané Jardinière de légumes Yaourt à la confiture	Poulet au paprika Pomme de terre sautées Fromage 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
Œuf, Lentille et céréale : Bio

Tous les repas sont confection
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