Menu de la
Semaine du 15 Juin au 19 Juin

LUNDI 15	MARDI 16	JEUDI 18	VENDREDI 19
Pâté de campagne Rôti de boeuf froid Purée de carottes Fruit	Lasagne béchamel, Lentilles corail tomate Salade verte Camembert Fruit	Concombre vinaigrette Sauté de boeuf Haricots verts Gâteau yaourt Coulis de fruit	Cubes melon/pastèque/ concombre Poisson pané sce tartare Riz Yaourt aux fruits

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