# Menu de la
# Semaine du 29 Juin au 3 Juillet

| Lundi 29 | MARDI 30 | JEUDI 2 | VENDREDI 3 |
|---|---|---|---|
| Melon<br>Pizza au fromage<br>Salade verte<br>Mousse chocolat | Carottes vinaigrette<br>Bolognaise<br>Nouilles<br>Râpé<br>Fruit de saison Pastèque | Sauté de Dinde à la Tomate<br>Ratatouille + semoule<br>Yaourt<br>Biscuit roulé confiture | Tomate cerise radis<br>Chips<br>Sandwich jambon beurre<br>ou thon mayonnaise<br>Banane |

**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