

Menu de la Semaine du 3 Mars au 7 Mars

LUNDI 3	MARDI 4	JEUDI 6	VENDREDI 7
<i>Betterave Cube</i> <i>Cassoulet</i> <i>Compote</i>	<i>Soupe Légumes</i> <i>Gratin de coquillette</i> <i>béchamel / Cheddar</i> <i>Salade verte</i> <i>Beignet aux pommes</i>	<i>Céleri mayo / crème</i> <i>Emmincé de Boeuf</i> <i>Sce Tomate</i> <i>Frites</i> <i>Yaourt Confiture Prune</i>	<i>Purée de carotte et Patate</i> <i>Poisson</i> <i>Camenbert</i> <i>Orange</i>

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

Boeuf : 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