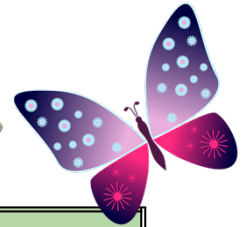


Menu de la Semaine du 10 Mars au 14 Mars



LUNDI 10	MARDI 11	JEUDI 13	VENDREDI 14
<i>Chou-fleur + PDT</i> <i>Oeuf dur</i> <i>Fromage</i> <i>Riz au Lait/</i> <i>Caramel</i>	<i>Soupe</i> <i>Bolognaise</i> <i>Tagliatelle + rapé</i> <i>Fruit</i>	<i>Tajine de dinde</i> <i>Legume Tajine + semoule</i> <i>Fromage</i> <i>Crème Vanille</i>	<i>Carotte Chou Blanc</i> <i>Vinaigrette</i> <i>Sauté de Porc</i> <i>Lentille</i> <i>Compote de pomme</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
 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

