



Menu de la Semaine du 31 Mars au 04 Avril



LUNDI 31	MARDI 1	JEUDI 3	VENDREDI 4
<i>Terrine de Campagne</i> <i>Jambon</i> <i>Gratin de Chou-Fleur</i> <i>Compote</i>	<i>Accras de Poisson</i> <i>Colombo de Dinde</i> <i>Petits Pois</i> <i>Crème Coco</i>	<i>Boulette de Boeuf</i> <i>Frites / Ketchup</i> <i>Fromage</i> <i>Fruit</i>	<i>Pikel's de Légumes + Sce</i> <i>Dahl de Lentille</i> <i>Riz Blanc</i> <i>Cheese Cake coulis Fruit</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*

Oeuf, 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, Oeuf, 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*

△

△

|||