

La Semaine Bleue
à tout âge : créativité & bien-être



MENUS SEMAINE 5 PERIODE 1



« Vieillir ensemble, une chance à cultiver »

Date	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Du 02/10 Au 06/10	Salade de Pois Chiches Sauté de Bœuf Haricots verts Pomme	Tomate Radis Pickles Poisson Pané Gratin Quinoa/Légumes Yaourt Confiture Framboise	Moussaka Riz Tome de Savoie Compote Biscuit	Concombre Fêta Tagliatelle Lentilles façon Bolo Grillé aux Pommes
La Semaine Bleue				

Cuisine & Service



Franky et Sandrine Rubigny

Traiteur Evenementiel

06 38 61 70 50

Service et Décoration : 06 18 22 52 86

49 rue des châtaigniers
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 : Maraicher Locaux

Bœuf : Laude Filière Local

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