



MENUS SEMAINE 5



	Lundi 29	Mardi 30	Jeudi 2	Vendredi 3
Date				
Du 29/09 Au 03/10	Tomate vinaigrette Hachi parmentier Purée de PDT Courgette Yaourt confiture Framboise	Tagliatelle et Lentilles "façon Bolo" Tome de savoie Compote Biscuit	Comconbre/carotte Pickels Escalope de dinde Frites Fruit	Salade de légumes et haricots rouge Sauté de Porc Haricots verts Tarte aux pommes

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