



MENUS SEMAINE 4

Bon appétit !!!



	Lundi 22	Mardi 23	Jeudi 25	Vendredi 26
Date				
Du 22/09	Echine de Porc	Salade de pois chiches	Tomate Olive Basilic	Lieu aux Herbes
Au 26/09	Ratatouille semoule	Oeuf dur sce Shrek	vinaigrette	Carottes et Lentilles
	Fromage	Petits Pois au beurre	Sauté de Veau	Fromage
	Fruit	Riz au lait Vanille	Perle de blé	Fruit
			Crème dessert au chocolat	



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

