

Menu de la Semaine du 2 Mars au 6 Mars



LUNDI 2	MARDI 3	JEUDI 5	VENDREDI 6
<i>Soupe</i> <i>Sauté de Dinde</i> <i>Gratin de Chou fleur/pdt</i> <i>Yaourt Confiture</i>	<i>Harchi Parmentier</i> <i>Salade Verte</i> <i>Camenbert</i> <i>Pomme au four</i> <i>Coulis de Caramel</i>	<i>Rillettes de Maquereau</i> <i>Fromage Frais</i> <i>Jambon</i> <i>Macaroni gratinée</i> <i>Fruit</i>	<i>Haricots Blanc</i> <i>Sce Basquaise</i> <i>Riz</i> <i>Fromage</i> <i>Gâteau Yaourt aux</i> <i>Pommes</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*