

Menu de la Semaine du 9 Mars au 13 Mars

LUNDI 9	MARDI 10	JEUDI 12	VENDREDI 13
<i>Colombo de Dinde</i> <i>Petits Pois</i> <i>Camenbert</i> <i>Compote</i>	<i>Soupe</i> <i>Quiche carottes râpées</i> <i>et Gouda râpé</i> <i>Salade verte</i> <i>Beignet aux Chocolats</i>	<i>Carbonara de Saumon</i> <i>Pâtes</i> <i>Yaourt</i> <i>Fruit</i>	<i>Coleslaw Mayonnaise</i> <i>Rôti Porc</i> <i>Flagelets</i> <i>Haricots Verts</i> <i>Yaourt</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*