



Menu de la Semaine du 23 Mars au 27 Mars



Lundi 23	MARDI 24	JEUDI 26	VENDREDI 27
<i>Sauté de Porc</i> <i>Pâtes</i> <i>Fromage</i> <i>Compote</i>	<i>Soupe</i> <i>Oeuf Dur</i> <i>Chou de Bruxelles et Pdt</i> <i>Brownies</i> <i>Pépites Chocolat Blanc</i>	<i>Lasagne au Thon</i> <i>Salade Verte</i> <i>Yaourt</i> <i>Flan Coco</i>	<i>Carotte Rapée</i> <i>Poulet</i> <i>Frites</i> <i>Ketchup maison</i> <i>Fruit</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*

Oeuf, 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, Oeuf, 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