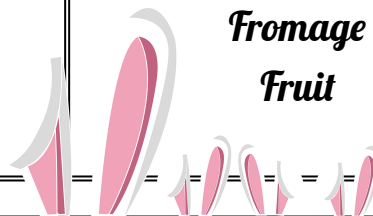




Menu de la Semaine du 06 Avril au 10 Avril



Lundi 6	MARDI 7	JEUDI 9	VENDREDI 10
<i>Joyeuses Pâques</i> 	<i>Pickels de Légumes / Sce</i> <i>Curry de Pois chiche</i> <i>aux légumes</i> <i>Riz</i> <i>Moelleux Chocolat</i> <i>Crème Anglaise</i>	<i>Sauté de Boeuf</i> <i>Pdt Petits Pois</i> <i>Fromage</i> <i>Fruit</i>	<i>Salade de Riz au thon</i> <i>Poulet Pané</i> <i>Sce Bernaise</i> <i>Haricots Verts</i> <i>Compote / Sablé</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 Criquebot 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

Boeuf : 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**