Menu de la
Semaine du 24 Février au 28 Février

LUNDI 24	MARDI 25	JEUDI 27	VENDREDI 28
Parmentier de Légumes Salade verte Fromage Gâteau Yaourt aux Pommes	Nuggets maison + Sauce bearnaise Haricots verts camenbert Fruit	Soupe courgette + rapé Pissaladière de Thon Salade Yaourt Confiture prune	Carottes râpées Sauté de Boeuf Pâtes Fruit

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