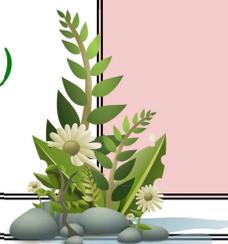


# Menu de la Semaine du 26 Mai au 30 Mai



LUNDI 26	MARDI 27	JEUDI 29	VENDREDI 30
<i>Stde de Lentilles aux Lardons</i> <i>Tajine d'Agneau au Romarin</i> <i>Semoule à la Cannelle</i> <i>Fruit de Saison</i>	<i>Hachis Parmentier</i> <i>Salade Vert Vinaigrette</i> <i>Fromage</i> <i>Compote (maison)</i>	<p align="center"><i>Jour Férié</i></p>	<p align="center"><i>Pont</i></p>



## 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*