



DATE
Du 18/12 Au 24/12

Lundi 18	Mardi 19	Jeudi 21	Vendredi 22
<b>Salade PDT</b> <b>Vinaigrette</b> <b>Saucisse</b> <b>Gratin de chou-fleur</b> <b>Fruit</b>	<b>Mousseline de saumon</b> <b>Haricot vert</b> <b>Tomate fondu</b> <b>Fromage</b> <b>Crème caramel</b>	<b>Soupe de légumes</b> <b>Lasagne végété ou</b> <b>Pizza légumes fromage</b> <b>Salade verte</b> <b>Fromage</b> <b>Clafoutis aux Fruits</b>	<b>Toast</b> <b>Volaille au Foie Gras</b> <b>Pomme Duchesse</b> <b>Dessert:</b> 

**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**