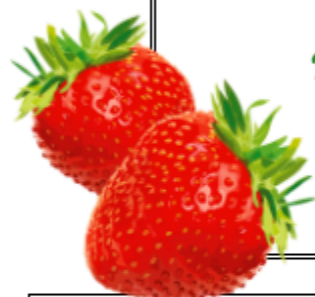




Menu de la Semaine du 21 Mai au 24 Mai



LUNDI 20

FERIÉR
Pentecôte

MARDI 21

Carotte Vinaigrette
Boulette de Boeuf scé
Tomate
Semoule
Yaourt aux Fruits

JEUDI 23

Terrine de Campagne
Poisson Scé Rose
Choux vapeur et
Pomme de Terre
Fruit de Saison

VENDREDI 24

Radis beurre
Blanquette de Veau
Jardinière de légumes
Cake Banane
coulis chocolat

Cuisine & Service



Franky et Sandrine Rubigny

Traiteur Evénementiel

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 Gens
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