







MENUS SEMAINE 7 PÉRIODE 1



Date	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Du 16/10 Au 20/10 	<p style="text-align: center;"> Saucisson Sec Oeuf Dur Coquille au Beurre/ Rapée Compote <i>(Pomme /Sureau)</i> </p> 	<p style="text-align: center;"> Betterave Saucisse Choucroute Pomme de terre Crème dessert </p>	<p style="text-align: center;"> Chili Vége Riz Fromage Salade de Fruit </p> 	<p style="text-align: center;"> Carotte Rapée Vinaigrette Filet de Poulet Pané Gratin de Courge Tarte Citrouille </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