

Menu de la  
Semaine du 1 Juin au 5 Juin

Lundi 1	MARDI 2	JEUDI 4	VENDREDI 5
<i>Poulet rôti</i> <i>Pomme de terre sautées</i> <i>Fromage</i> <i>Fruit</i>	<i>Salade de lentilles</i> <i>aux lardons</i> <i>Bolognaise</i> <i>Duo de haricots</i> <i>Compote</i>	<i>Concombre</i> <i>Jambon</i> <i>Taboulé</i> <i>Yaourt confiture</i>	<i>Lieu sauce tomate</i> <i>Riz/Courgette sautées</i> <i>Fromage chèvre</i> <i>Gâteau chocolat /</i> <i>Crème anglaise</i>

**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*