

Menu de la Semaine du 02 Juin au 06 Juin



LUNDI 02	Mardi 03	JEUDI 05	VENDREDI 06
<i>Radis</i>			<i>Poisson Sce Aurore</i>
<i>Coquillettes</i>	<i>Friand Fromage</i>		<i>Riz / Ratatouille</i>
<i>Bolognaises</i>	<i>Lentilles sauce Tomate</i>	<i>Sortie Scolaire</i>	<i>Fromage de Chèvre</i>
<i>Compote Pomme</i>	<i>Carottes et Pdt</i>		<i>Mousse au Chocolat</i>
<i>Fleur de Sureau</i>	<i>Fruit</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*