



# MENUS SEMAINE 6

**Octobre**  
**Rose**

	Lundi 7	Mardi 8	Jeudi 10	Vendredi 11
<b>Date</b>				
Du 07/10 Au 11/10	<b>Coleslaw Mayonnaise</b> <b>Pané de fromage</b> <b>Pates / Ketchup</b> <b>Maison</b> <b>Orange</b>	<b>Parementier de Boeuf</b>  <b>Purée de PDT/ Courgettes</b>  <b>Fromage</b>  <b>Kiwi</b>	<b>Salade de noix</b> <b>Emmental vinaigrette</b>  <b>Filet de Poulet</b>  <b>Frites</b>  <b>Fromage Blanc</b>  <b>de BREBIS</b>	<b>Soupe de Légumes</b>  <b>Poisson Blanc</b>  <b>Riz/ Ratatouille</b>  <b>Chou Vanille</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