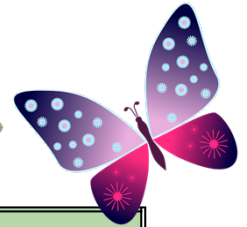


Menu de la Semaine du 10 Mars au 14 Mars



LUNDI 10	MARDI 11	JEUDI 13	VENDREDI 14
<p><i>Chou-fleur + PDT</i></p> <p><i>Oeuf dur</i></p> <p><i>Fromage</i></p> <p><i>Riz au Lait/</i></p> <p><i>Caramel</i></p>	<p><i>Soupe</i></p> <p><i>Bolognaise</i></p> <p><i>Tagliatelle + rapé</i></p> <p><i>Fruit</i></p>	<p><i>Tajine de dinde</i></p> <p><i>Legume Tajine + semoule</i></p> <p><i>Fromage</i></p> <p><i>Crème Vanille</i></p>	<p><i>Carotte Chou Blanc</i></p> <p><i>Vinaigrette</i></p> <p><i>Sauté de Porc</i></p> <p><i>Lentille</i></p> <p><i>Compote de pomme</i></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

