

Menu de la Semaine du 17 Mars au 21 Mars



Lundi 17	MARDI 18	JEUDI 20	VENDREDI 21
<i>Duo saucisson/ cornichons</i> Cuisse de Poulet <i>Petit Pois</i> <i>Compote</i>	<i>Lasagne Sœ Tomate</i> <i>Emmental</i> <i>Salade verte</i> <i>Fromage</i> <i>Crumble Pomme</i>	<i>Betterave</i> <i>Sauté de Veau</i> <i>Frites</i> <i>Yaourt</i>	<i>Poisson</i> <i>Riz Paëlla</i> <i>Fromage</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

