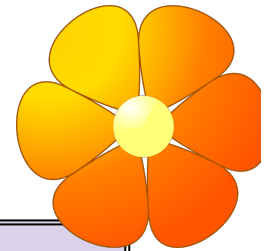
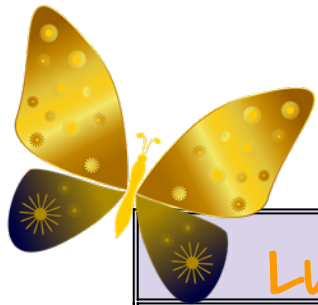
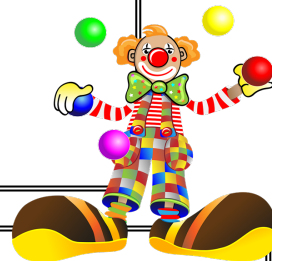


Menu de la Semaine du 18 Mai au 22 Mai



Lundi 18	MARDI 19	JEUDI 21	VENDREDI 22
<p><i>Betterave en cube</i> <i>Tajinede dinde au romarin</i> <i>Semoule de légumes</i> <i>à couscous</i> <i>Flan</i></p>	<p><i>Hachis Parmentier</i> <i>Salade verte</i> <i>Fruit</i></p>	<p><i>Carottes rapée</i> <i>Pané de fromage</i> <i>Coquillettes ketchup</i> <i>Yaourt confiture</i></p>	<p><i>Poisson sauce rose</i> <i>Riz et chou-fleur vapeur</i> <i>Fromage</i> <i>Fruit</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
Oeuf, 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, Oeuf, 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*