

Menu de la Semaine du 19 Mai au 23 Mai

Lundi 19	MARDI 20	JEUDI 21	VENDREDI 22
<i>Sauté de Porc</i> <i>Petits Pois Carottes</i> <i>Fromage</i> <i>Gâteau aux Pommes</i>	<i>Céleri Mayo / Ketchup</i> <i>Fromage Pané</i> <i>Coquillettes</i> <i>Fraises</i>	<i>Sauté D'Agneau</i> <i>Flageolets</i> <i>Fromage Blanc nature</i> <i>Banane</i>	<i>Terrine à l'ail des Ours</i> <i>Poisson</i> <i>Purée pdt / Carottes</i> <i>Compote Pomme</i> <i>avec sablé</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 : *Marais Local*
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