



MENUS SEMAINE 4

Bon appétit !!!



Date	Lundi 23	Mardi 24	Jeudi 26	Vendredi 27
Du 23/09 Au 27/09	Salade de riz au légumes Poulet Rôti Ratatouille semoule Fruit	Salade de pois chiches Oeuf dur sce Shrek Petits Pois au beurre Riz au lait Vanille	Tomate Olive Basilic vinaigrette Sauté de Veau Perle de blé Crème dessert au Chocolat	Lieu aux Herbes Carottes et Lentilles Fromage Poire



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

