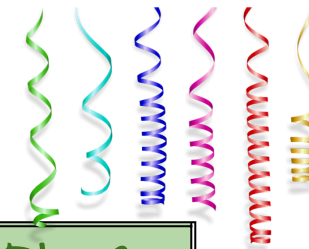


Menu de la Semaine du 24 Février au 28 Février



LUNDI 24	MARDI 25	JEUDI 27	VENDREDI 28
Parmentier de Légumes Salade verte Fromage Gâteau Yaourt aux Pommes	Nuggets maison + Sauce bearnaise Haricots verts camembert Kiwi	Soupe potimarron + rapé Pissaladière de Thon Salade Yaourt Confiture prune	Carottes râpées Sauté de Porc Pâtes Ananas



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 : *Marâcher 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