



Menu de la Semaine du 24 Mars au 28 Mars



Lundi 24	MARDI 25	JEUDI 27	VENDREDI 28
<i>Sauté de Boeuf</i> <i>Champignon</i> <i>Flageolets</i> <i>Fromage</i> <i>Fruit</i>	<i>Soupe</i> <i>Poisson</i> <i>Sce Aurore</i> <i>Carotte + Coquille</i> <i>Flan au chocolat</i>	<i>Oeuf dur mayonnaise</i> <i>Fromage Pané</i> <i>Haricots verts / pdt</i> <i>Pomme cuite au caramel</i>	<i>Carotte Rapée</i> <i>Hachis</i> <i>Parmentier</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

Boeuf : 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*

