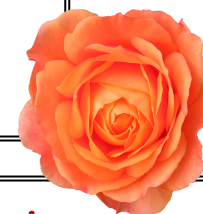
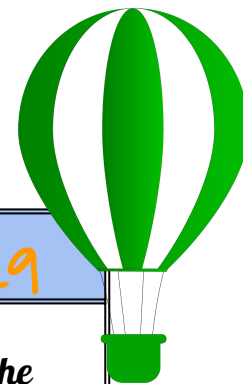


Menu de la Semaine du 25 Mai au 29 Mai



LUNDI 25	MARDI 26	JEUDI 28	VENDREDI 29
Férier	Rôti de porc Haricots verts au jus Fromage Fruit	Terrine de campagne Poisson Petits pois carottes Moelleux aux pommes	Céleri sauce blanche Sauté de volaille à la provençale Frites Crème dessert vanille

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'Esneual

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