



MENUS SEMAINE 5



	Lundi 30	Mardi 1	Jeudi 3	Vendredi 4
Date				
Du 30/09 Au 04/10	Tomate radis pickles Sauté de Boeuf Purée de Pomme de Terre Pomme	Salade de légumes aux haricots rouge Poisson Pané Haricots verts Yaourt Confiture Framboise	Tagliatelle et Lentilles "façon Bolo" Tome de Savoie Compote Pomme Biscuit	Concombre Moussaka Riz Grillée aux pommes



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