

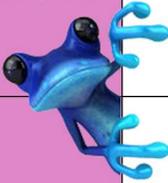


MENU

DU 1^{er} Mai au 4 Juin 2023



| Date | Lundi | Mardi | Jeudi | Vendredi |
|---|---|--|---|---|
| Du 1/05 Au 07/05  |  | Radis beurre Filet de Poulet Frites Yaourt Confiture | Carotte râpée Vinaigrette Poisson Riz et Epinards au beurre Gâteau Ananas | Salade PDT/HV dés de fromage Œuf dur Carottes à la Crème Fruit de saison |
|  8/05 Au 14/05 |  | Dahl de lentilles Riz Fromage Fruit de saison | Céleri mayo ketchup Coquillettes Carbonara Compote Maison | Betterave Vinaigrette Poisson Pané Haricots verts au jus Yaourt Confiture |
| Du 15/05 Au 21/05  | Poisson sauce rose Chou-fleur vapeur et PDT Fromage Fruit de saison | Radis beurre Boulette de Bœuf Frites Fruit de saison |  |  |

| | | | | |
|--|---|---|---|--|
| <p>Du 22/05 Au 28/05</p>  | <p>Sauté de Porc Petits Pois Carottes Fromage Gâteau aux pommes</p> | <p>Céleri mayo ketchup Pané de Fromage Coquillettes Fruit de saison</p> | <p>Sauté d'Agneau Flageolets Fromage blanc nature Fruit de saison</p> | <p>Taboulé Poisson Purée de PDT carotte Compote et sablé Maison</p> |
| <p>Du 29/05 Au 04/06</p> |  | <p>Hachis parmentier Salade vinaigrette Fromage Compote Maison</p> | <p>Salade de lentilles aux lardons Tajine d'Agneau au romarin Semoule à la cannelle Fruit de saison</p> | <p>Radis beurre Euf dur à la crème Haricots verts Yaourt confiture</p> |

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 : **Maraicher Locaux**
Bœuf : **Laude Filière Local**
Euf, 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, Euf, 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



Pour la prochaine période le thème des menus sera sur :
La Fête des mères
La Fête des pères
L'été
Et pour finir Fête de la Musique

