



MENU

Période du 5/06 au 7/07/2023



| Date | Lundi | Mardi | Jeudi | Vendredi |
|--|---|--|--|--|
| Du 5/06 Au 11/06  | Carotte râpée vinaigrette Lasagne Bolognaise Compote de pomme Fleur de Sureau | Friand Fromage Dalh de lentilles Riz Fruit | Coleslaw Poulet Forestière Frites Fruit | Poisson Sce Aurore Riz/ Ratatouille Fromage Clafoutis Fruit rouge |
| Du 12/06 Au 18/06 | Emincé de bœuf Sce Tomate Courgette + Coquillettes Fromage Fruit | Pickles de légumes et Sces Saumon Tagliatelles Yaourt aux fruits | Concombre vinaigrette Sauté de bœuf Petits pois carottes Tarte aux fruits | Lasagne Sce tomate et béchamel de pois chiche Salade verte Fromage Fruit |
| Du 19/06 Au 25/06  | Carotte râpées vinaigrette Poisson pané Sce tartare Haricot vert Fromage blanc confiture | Roti de bœuf froid Salade de riz vinaigrette Fromage Compote de pomme | Œuf dur Ratatouille + pâtes Fromage Crème au chocolat | Saucisson secs cornichons Porc aux lentilles Fruit |

| | | | | |
|---|--|---|---|---|
| <p>Du 26/06 Au 30/06</p>  | <p>Chili con végété Riz Fromage Compote pomme rhubarbe</p> | <p>Poisson Scé rose Gratin de chou-fleur + PDT Fromage Fruit</p> | <p>Taboulé Roti de dinde froid Carottes râpées vinaigrette Gâteau Abricot</p> | <p>Radis au beurre Coquillettes Carbonara Yaourt à la confiture</p>  |
| <p>Du 03/07 Au 07/07</p> | <p>Lieu Scé Tomato Riz / Courgettes sautées Fromage Fruit</p> | <p>Concombre tzatziki Sauté de veau Frites Yaourt</p> | <p>Macédoine mayonnaise Pissaladière Salade verte vinaigrette Fruit</p> | <p>Pickles de légumes Saucisses chips/ ketchup Fromage chaud Banane chaude au chocolat</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 châtaigniers
 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
 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

