

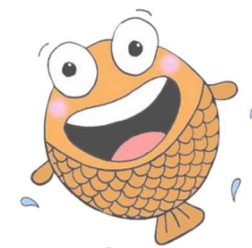


Menu

Du 20/03 au 14/04



Poisson
d'Avril !!!



20/03 Le Printemps

01/04 Poisson d'Avril

DATE	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
DU 20/03 AU 24/03	Cèleri Mayo Ketchup Filet de Volaille Petit Pois Fruit Banane	Salade Verte Lasagne Végétarienne Fromage Chèvre Flan	Carottes Chou Rouge Emmental Sauté de Veau Frites Compote de Pomme	Poisson Riz Paella Fromage Edam Fruit Poire
DU 27/03 AU 31/03	Sauté de Bœuf Champignon Flageolets Fromage Fruit	Soupe Poisson sauce Aurore Carotte + Coquille Riz au Lait	Œuf dur Sauce Blanche Haricot Vert Fromage Pomme cuite au Caramel	Carotte râpée Hachis Parmentier Fruit
DU 03/04 AU 07/04	Taboulé Quinoas Jambon Chou-Fleur Gratin Fruit	Mousseline Poisson Tagliatelle de Légumes Fromage Fruit	Pikel's de légume Boulette de Bœuf Frites Fromage Blanc Confiture	Dalh de Lentilles Riz Blanc Fromage Cheese Cake

Du 11/04
Au 14/04



Radis
Poisson Sce Rose
Purée de Légume
Yaourt Fruit

Parmentier Légumes pois
Chiche
Salade Verte
Fromage
Fruit

Poulet Pané
Frites
Fromage
Fruit

Cuisine & Service

Franky et Sandrine Rubigny

Traiteur Evènementiel

06 38 61 70 50

49 rue des chataigniers
76280 Criquebot 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 Blancs : **Ferme Saveur
de Lait**

Légumes : **Maraichers 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

BONNE
VACANCES
LES LOULOUS