



Du 27/02 au 24/03

# menu



Date	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Du 27/02 Au 03/03	Soupe légumes courgette Pissaladière Thon Salade Yaourt Confiture prune	Poisson Lieu Riz + Légumes Camembert Fruits Orange /Kiwi/ Clémentine	Salade verte Parmentier de Légumes Fromage Gâteau aux pommes	Céleri Mayo crème Sauté de Bœuf Pates Fruit
Du 6/03 Au 10/03	Betterave cube Sauté de Porc Riz Fruit	Coquillettes Paillason de légumes Fromage Brownie aux noix crème anglaise	Soupe Sauté de Bœuf Frites Yaourt Confiture	Carotte Rapée Purée pdt navet Parmentier poisson Compote
Du 13/03 Au 17/03	Chou-fleur + pdt Œuf dur Fromage Crumble aux pommes	Soupe Carbonara Champignon Tagliatelle Crème Vanille	Sauté d'Agneau Légume Tajine Fromage Fruit	Carotte Chou Blanc Saucisse Lentilles Yaourt

<b>Du 20/03</b> <b>Au 24/03</b>	<b>Céleri Mayo Ketchup</b> <b>Filet de volaille</b> <b>Petit poids</b> <b>Fruit</b>	<b>Salade verte</b> <b>Lasagne végétarienne</b> <b>Fromage</b> <b>Flan</b>	<b>Carottes chou rouge</b> <b>Sauté de veau</b> <b>Frites</b> <b>Compote</b>	<b>Poisson</b> <b>Riz Paella</b> <b>Fromage</b> <b>Fruit</b>
------------------------------------	--	---	---	---



**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*

**Légumes :** *Maraîcher Locaux*

**Bœuf :** *Laude Filière Local*

**Oeuf, 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, Oeuf, 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**

Prochaines semaines : Le Printemps (20 mars), Poisson d'avril (1 Avril) et Pâques (10 avril)

