



# MENUS SEMAINE 1



Date	Lundi 6	Mardi 7	Jeudi 9	Vendredi
Du 06/11 Au 12/11	<b>Betterave rouge</b> <b>Jambon Sce</b> <b>Champignon</b> <b>Frites</b> <b>Poire</b>	<b>Gratin de lég Lentille</b> <b>PDT</b> <b>Fromage de Chèvre</b> <b>Tarte aux</b> <b>Pommes</b>	<b>Soupe de légumes</b> <b>Poisson Coco/ Curry</b> <b>Riz Madras</b> <b>Fromage Blanc</b>	<b>Carotte Rapée</b> <b>Coquille</b> <b>Carbonara</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” 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



