



MENUS SEMAINE 2



Date	Lundi 13	Mardi 14	Jeudi 16	Vendredi 17
Du 13/11 Au 19/11 	Terrine de Campagne Flageolet/Carotte Filet de Vollaile Jus Corsé Fruit	Soupe de légumes Lieux Croute Fromagère Haricots Beurre Tomate Fondue Crème Caramel	Salade Vinaigrette Lasagne Végé Fromage Tarte aux Fruits	Saucisse Emincé de Chou Beurre et PDT Fromage Compote Biscuit



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

