



MENUS SEMAINE 3



Date	Lundi 20	Mardi 21	Jeudi 23	Vendredi 24
Du 20/11 Au 26/11	Sauté de Boeuf Frites Pont L'Eveque Fruit	Carotte Rapée Vignaiette Pâtes Gratin de Courges Brownie Crème Anglaise	Soupe Légumes Jambon Lentilles Compote	Quenelle de Poisson Riz / Carottes Fromage Compote



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**

