



MENUS SEMAINE 1



Date	Lundi 8	Mardi 9	Jeudi 11	Vendredi 12
Du 08/01 Au 14/01	<p>Betterave Poisson Riz Carotte Kiwi</p>	<p>Soupe de Legumes Emincés de Volaille Haricots vert , Tomate Fondue Crème Caramel</p>	<p>Salade de PDT Lasagne courgette/ Chèvre Salade Verte Clafoutis aux fruits</p>	<p>Saucisse Lentilles Emmental Compote</p>

2024!



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