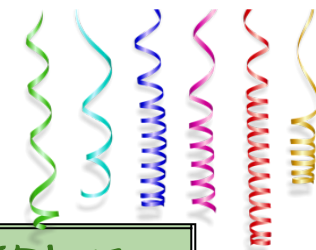
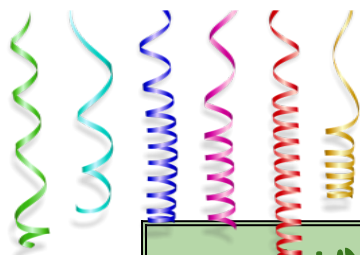


Menu de la
Semaine du 11 Mars au 15 Mars



LUNDI 11	MARDI 13	JEUDI 14	VENDREDI 15
<p><i>Chou fleur + PDT</i> <i>Oeuf dur</i> <i>Fromage</i> <i>Crumble aux Pommes</i></p>	<p><i>Soupe</i> <i>Carbonara Champignons</i> <i>Tagliatelle</i> <i>Crème Vanille</i> <i>(type Mont Blanc)</i></p>	<p><i>Sauté d'Agneau</i> <i>Légumes Tajine</i> <i>Fromage Emmental</i> <i>Fruit</i></p>	<p><i>Carotte Chou Blanc</i> <i>Vinaigrette</i> <i>Saucisse</i> <i>Lentilles</i> <i>Yaourt Confiture</i></p>



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