





# MENUS SEMAINE 2



	Lundi 15	Mardi 16	Jeudi 18	Vendredi 19
<b>Date</b>				
<b>Du 15/01</b>	Carottes rapées	Soupe Poireaux PDT	Salade de lentille	Curry de Porc
<b>Au 21/01</b>	Poisson Pané	Sauté de Boeuf	Quiche poireau/Fêta	Petit pois
	Purée de PDT Céleri	Frites	Salade Verte	Fromage
	Clémentine	Galette des Rois	Fromage Blanc	Kiwi
			Confiture	



## 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