



# MENUS SEMAINE 2



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



**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