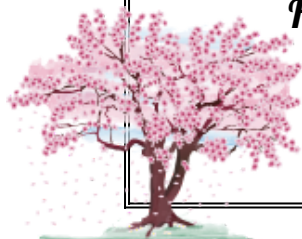




## Menu de la Semaine du 15 Avril au 19 Avril



LUNDI 15	MARDI 16	JEUDI 18	VENDREDI 19
<p><i>Sauté de Boeuf</i> <i>Petit Pois Carotte</i> <i>Fromage</i> <i>Fruit</i></p>	<p><i>Betterave</i> <i>Poisson</i> <i>PDT Epinard au Beurre</i> <i>Gateau Ananas</i></p>	<p><i>Carotte Vinaigrette</i> <i>Rougail Saucisse</i> <i>Riz aux Haricots Rouges</i> <i>Yaourt Confiture</i></p>	<p><i>Slide PDT / HV /</i> <i>Fromage</i> <i>Oeuf Dur</i> <i>Carottes à la Crème</i> <i>Fruit</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*

Oeuf, 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, Oeuf, 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*