

Menu de la Semaine du 18 Mars au 22 Mars

| LUNDI 18 | MARDI 19 | JEUDI 21 | VENDREDI 22 |
|---|--|--|---|
| <p><i>Celeri Mayo / Ketchup</i></p> <p><i>Filet de Volaille</i></p> <p><i>Petit Pois</i></p> <p><i>Orange</i></p> | <p><i>Salade Verte</i></p> <p><i>Dalh de Lentille</i></p> <p><i>Riz</i></p> <p><i>Camembert</i></p> <p><i>Flan</i></p> | <p><i>Carottes Chou Rouge /</i></p> <p><i>Emmental</i></p> <p><i>Sauté de Veau</i></p> <p><i>Frites</i></p> <p><i>Compote de pomme</i></p> | <p><i>Poisson</i></p> <p><i>Riz Paëlla</i></p> <p><i>Edam</i></p> <p><i>Fruit</i></p> |

Cuisine & Service



Franky et Sandrine Rubigny

Traiteur Euenementiel

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 : *Maraiçher 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*