



MENUS SEMAINE 7



DATE

Du 18/12
Au 24/12

Lundi 18	Mardi 19	Jeudi 21	Vendredi 22
<p>Salade PDT Vinaigrette Saucisse Gratin de chou-fleur Fruit</p>	<p>Mousseline de saumon Haricot vert Tomate fondu Fromage Crème caramel</p>	<p>Soupe de légumes Lasagne végété ou Pizza légumes fromage Salade verte Fromage Clafoutis aux Fruits</p>	<p>Toast Volaille au Foie Gras Pomme Duchesse Dessert:</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**