

MENUS SEMAINE 3



Date	Lundi 22	Mardi 23	Jeudi 25	Vendredi 26
Du 22/01 Au 28/01	Soupe de Légumes Sauté D'Agneau Flageolet Compote de pomme	Betterave Vinaigrette Boeuf Petit Pois/Carotte Banane	Oeuf dur Coquillettes, Epinards Edam Gateau aux pommes/ Lentilles	Poisson Pané Purée de Patate Douce Chèvre Clémentine



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