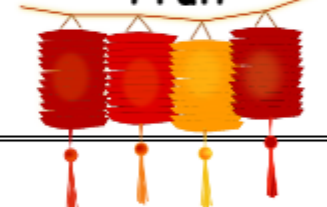
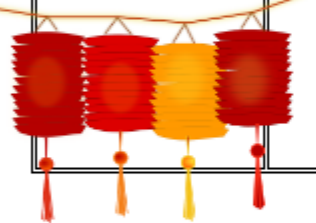




MENUS SEMAINE 4



Date	Lundi 29	Mardi 30	Jeudi 01	Vendredi 02
Du 29/01 Au 04/02	Céleri Mayo Crème Blanquette de volaille Haricot vert Flan aux Pommes et banane	Salade Verte Crêpe aux Fromage Fromage Pomme	Soupe Patate douce Carotte Fruit de Mer Pâtes Crêpes Sucrées	Sauté de Boeuf Purée de PDT Emmental Fruit



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