



MENUS SEMAINE 4



Date	Lundi 27	Mardi 28	Jeudi 30	Vendredi 1
Du 27/11 Au 03/12	Soupe de Légumes Sauté D'Agneau Semoule et Pois Chiche Compote Biscuit	Salade Verte, Noix et Emmental Poisson Blanc Purée de PDT de Courges Fro. Blc aux Fruits	Oeuf dur Sce Blanche Poireaux et PDT Fromage Crumble Pomme Poire	Céleri Mayo Sauté de Boeuf Coquillettes Fruits



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

Boeuf : 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, 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



