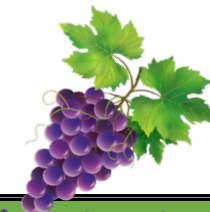




MENU

1ère PERIODE

DU 04/09 AU 08/10



Date	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Du 4/09 Au 10/09	Feuilleté au fromage Lieu basquaise Pâte et Ratatouille Fruit Prune 	Haricot Vert vinaigrette Filet de poulet sce blanche Purée de coco Crème dessert chocolat	Salade vinaigrette Dhal de Lentille Curry Riz Camembert Fruit Pomme	Tomate croque au sel Roti de porc au jus Frites Fromage blanc biscui
Du 11/09 Au 17/09	Tomates vinaigrette Lasagne Vege/pois chiche Salade vinaigrette Brownie crème anglaise	Rôti de Porc Haricots verts Emmental Fruit	Salade de Lentilles Boulette agneau à la Tomate Semoule Aubergine Compote Pomme Mûre biscuits	Radis beurre Saumon Gratin Courgettes Crème Caramel 
Du 18/09 Au 24/09	Boeuf Braisé Petits pois carottes Fromage Fruit 	Carotte concombre pickles Cabillaud Riz et Courgette Fromage Blc Confiture de Prunes	Quennelle Vege Gratinée Pâtes Tome de Savoie Crumble Multi-Fruits	Tomates vinaigrettes Lasagne Bolognaise Compote biscuit 
Du 25/09 Au 01/10	Salade Composée Oeuf dur Epinard Pâtes-Epinards Fruit 	Poulet Roti Ratatouille- Riz Edam Riz au Lait	Tomates Olives Basilic Sauté de Veau Frites Brebis Nature	Saucisson sec, à l'ail et Salami Lieu aux herbes Carottes et Lentilles Fromage Poire 

Du 2/10 Au 8/10 	Salade de Pois chiches Sauté de Boeuf Haricots verts Pomme La Semaine Bleue	Tomateradis pickles Poisson Pané Gratin Quinoa/ Légumes Yaourt Confiture Framboise	Moussaka Riz Tome de Savoie Compote biscuit « Vieillir ensemble, une chance à cultiver »	Concombre Fêta Tagliatelle Lentille façon Bolo Grillé aux Pommes
Du 9/10 Au 15/10 	Tajine Légumes/ Pois Chiche Semoule Fromage Flan Patissier	Sal. noix/ emmental vinaigrette Parmentier de Veau Purée Pdt/ Courgette Poire Conférence	Coleslaw mayo Roti de Boeuf Frites Fromage Blc Confiture fraise/mure	Soupe de légumes (oignon, Pdt Potimarron) Calamar Riz Tomaté Pomme
Du 16/10 Au 22/10 	Carotte rapée vinaigrette Oeuf dur Coquillettes/gruyère Compote Pomme Sureau	Salade de Pdt vinaigrette Cabillaud à la crème Choucroute Riz au lait	Chili végété/ riz Emmental Salade de fruit	Saucisson sec Filet de Poulet Gratin de Courge Tarte Citrouille







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 : Maraicher Locaux
Boeuf : Laude Filière Local
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

Bonnes Vacances !!! Joyeux **Halloween**

