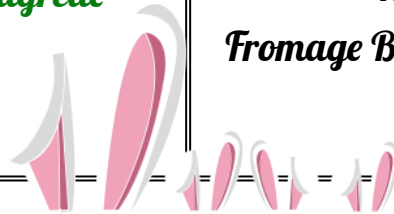



# Menu de la Semaine du 2 Avril au 5 Avril



Lundi 1	MARDI 2	JEUDI 4	VENDREDI 5
	<p><i>Saucisson sec</i></p> <p><i>Cake au Poisson</i></p> <p><i>Salade vinaigrette</i></p> <p><i>Fruit</i></p>	<p><i>Carotte</i></p> <p><i>Boulette de Boeuf</i></p> <p><i>Frites</i></p> <p><i>Fromage Blanc Confiture</i></p>	<p><i>Chili Végétarien</i></p> <p><i>Riz Blanc</i></p> <p><i>Fromage</i></p> <p><i>Cheese Cake</i></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*