

Menu de la Semaine du 25 Mars au 29 Mars



LUNDI 25	MARDI 26	JEUDI 28	VENDREDI 29
<p><i>Sauté de Boeuf Champignon</i> <i>Flageolet</i> <i>Fromage</i> <i>Fruit</i></p>	<p><i>Soupe de Lentille Corail</i> <i>Poisson</i> <i>Sce Aurore</i> <i>Carotte + Coquille</i> <i>Riz au lait</i></p>	<p><i>Oeuf Dur Sce Blanche</i>  <i>Haricot vert</i>  <i>Pont L'Evêque</i> <i>Compote Pomme Caramel</i></p>	<p><i>Radis</i> <i>Hachis Parmentier</i> <i>PDT Lentille</i> <i>Kiwi</i></p>



Cuisine & Service

Franky et Sandrine Rubigny
 Traiteur Euenementiel
 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*
 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, Oeuf, 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