



Menu de la Semaine du 8 Avril au 12 Avril



Lundi 8	MARDI 9	JEUDI 11	VENDREDI 12
Blanquette de Vollaile PDT+Navet+Carotte Fromage Compote +Biscuit	Carotte Rapée Mayonnaise Poisson Sce Rose Riz Fruit	Coleslaw Vinaigrette Quiche PDT Morbier Salade Verte Crème Dessert Chocolat	Poulet Pané Frites Fromage 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*

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*