



MENUS SEMAINE 6



Date	Lundi 12	Mardi 13	Jeudi 15	Vendredi 16
Du 12/02 Au 18/02	<p>Soupe de légumes Gnocchis Tomate/ Rapée Salade Yaourt confiture Prune</p>	<p>Poisson <i>Lieu</i> Riz Légumes Camenbert Fruit</p>	<p>Salade Verte Parmentier Légumes/Lentilles Fromage Gateau Pomme/Lentilles</p>	<p>Celeri Mayo Crème Sauté de Boeuf Pates Fruit</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