

# MENUS SEMAINE 6




Date	Lundi 11	Mardi 12	Jeudi 14	Vendredi 15
Du 11/12 Au 17/12	Colleslaw <b>Poisson</b> Semoule <b>Fromage Blanc</b>	Salade de Quinoa Pané de Fromage Purée de Butternut <b>Fruit</b>	Chili Con Carne Végé Riz Fromage <b>Compote de Fruit</b>	<b>Carottes Rapées</b> Sauté de Veau Poireau, P de terre Flan



## 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