

MENUS SEMAINE 6

Date	Lundi 11	Mardi 12	Jeudi 14	Vendredi 15
Du 11/12 Au 17/12	Colleslaw Poisson Semoule Fromage Blanc	Salade de Quinoa Pané de Fromage Purée de Butternut Fruit	Chili Con Carne Végé Riz Fromage Compote de Fruit	Carottes Rapées 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 châtaigniers
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