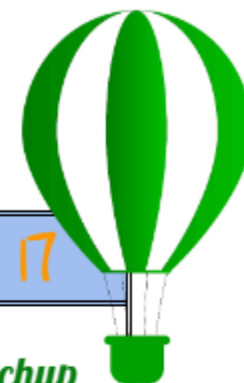


Menu de la Semaine du 13 Mai au 17 Mai



LUNDI 13	MARDI 14	JEUDI 16	VENDREDI 17
<p><i>Lieu Sce Tomate</i></p> <p>Riz</p> <p>Haricot vert</p> <p>Flan vanille</p>	<p>Slds Verte , Haricot Rouge</p> <p>Sauté de Boeuf</p> <p>Purée de Pomme de Terre</p> <p>Yaourt Confiture</p>	<p>Macédoine Mayo</p> <p>Emmental Rapé</p> <p>Salade</p> <p>Fruit</p>	<p>Céleri Mayo/ ketchup</p> <p>Coquillettte</p> <p>Bolo</p> <p>Yaourt aux fruits</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 Gens
 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