



# MENUS SEMAINE 1

## BONNE RENTREE !!!



	Lundi 2	Mardi 3	Jeudi 5	Vendredi 6
<b>Date</b>				
Du 02/09 Au 06/09	Feuilleté au fromage <b>Filet de volaille Crème</b> Purée de Haricot Blanc Fruit Quetche	Haricot vert vinaigrette <b>Lieu</b> basquaise Pate et Ratatouille Fromage Blanc	<b>Salade</b> vinaigrette <b>Dahl de Lentille Curry</b> P de terre Fromage <b>Moelleux pomme et pépité de chocolat</b>	<b>Tomate</b> vinaigrette Jumbalaya <b>Compote de Pomme</b> biscuit sec



### 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