



# MENUS SEMAINE 2

Bonne semaine à tous !!!



Date	Lundi 9	Mardi 10	Jeudi 12	Vendredi 13
Du 09/09 Au 13/09	<p>Slide Lentilles aux Lardons</p> <p>Rôti de Porc</p> <p>Coquillettes</p> <p>Raisins</p>	<p>Concombre Sce Fromage Blanc</p> <p>LasagneVege/pois chiche</p> <p>Emmental</p> <p>Brownies crème Anglaise</p>	<p>Tomates vinaigrette</p> <p>Ciboulette</p> <p>Boulette Agneau Tomate</p> <p>Semoule Aubergine</p> <p>Compote Pomme Mûre</p> <p>Biscuits</p>	<p>Radis et carotte rapée vinaigrette</p> <p>Saumon</p> <p>Gratin de courgette rapée</p> <p>Crème Caramel</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

