

MENUS SEMAINE 6



Date	Lundi 9	Mardi 10	Jeudi 12	Vendredi 13
Du 09/12 Au 13/12 	Salade de Quinoa Oeuf dur Haricot Vert CF Fromage Blanc	Saucisson Cornichon Poisson Semoule Fruit 	Soupe de Légumes Chili Con Carne Végé Riz Fromage Fruit	Colleslaw (20% chou) 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

 100 ml de jus d'orange apporte autant de sucre que 100 ml de soda
 Limiter les boissons sucrées et préférer croquer dans un fruit, même au petit déjeuner !