



MENUS SEMAINE 3

Bon appétit les loulous !!!



Date	Lundi 16	Mardi 17	Jeudi 19	Vendredi 20
Du 16/09 Au 20/09	Carotte Concombre Cornichon Pickles Boeuf Braisé Frites Pomme	Saucissons sec, Salami Saucisson à l'ail Cabillaud Riz et ratatouille Fraise	Salade verte vinaigrette /noix Croque au chèvre Crumble Pomme/Banane	Tomate vinaigrette Lasagne Bolognaise Fromage Blanc Confiture Prune



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

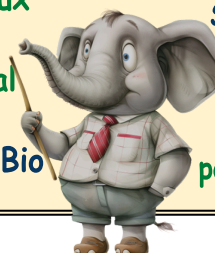
Légumes : Maraîcher Locaux

Cueillette d'Octeville

Boeuf : 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