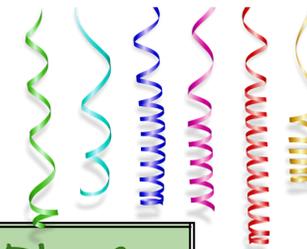


## Menu de la Semaine du 24 Février au 28 Février



LUNDI 24	MARDI 25	JEUDI 27	VENDREDI 28
<i>Parmentier de Légumes</i> <i>Salade verte</i> <i>Fromage</i> <i>Gâteau Yaourt aux Pommes</i>	<i>Nuggets maison +</i> <i>Sauce bearnaise</i> <i>Haricots verts</i> <i>camembert</i> <i>Kiwi</i>	<i>Soupe potimarron + rapé</i> <i>Pissaladière de Thon</i> <i>Salade</i> <i>Yaourt Confiture prune</i>	<i>Carottes râpées</i> <i>Sauté de Porc</i> <i>Pâtes</i> <i>Ananas</i>



### **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 : *Marâcher 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*