



# MENUS SEMAINE 5



	Lundi 30	Mardi 1	Jeudi 3	Vendredi 4
Date				
Du 30/09 Au 04/10	Tomate radis pickles Sauté de Boeuf Purée de Pomme de Terre Pomme	Salade de légumes aux haricots rouge <b>Poisson Pané</b> Haricots verts Yaourt Confiture Framboise	Tagliatelle et Lentilles "façon Bolo" Tome de Savoie Compote Pomme Biscuit	Concombre Moussaka Riz Grillée aux pommes



**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