

# MENUS SEMAINE 3



Date	Lundi 18	Mardi 19	Jeudi 21	Vendredi 22
Du 18/11 Au 22/11	<b>Sauté de Boeuf</b> <b>Frites</b> <b>Pont L'Eveque</b> <b>Fruit</b>	<b>Carotte Rapée</b> <b>Vignairette</b> <b>Gratin de Courges</b> <b>Quinoa</b> <b>Brownie</b> <b>Crème Anglaise</b>	<b>Soupe Légumes</b> <b>Jambon</b> <b>Lentilles</b> <b>Yaourt aux fruits</b>	<b>Rillettes de Poisson</b> <b>Tajine de Dinde</b> <b>Riz+Emincés de lég</b> <b>Edam</b> <b>Compote Biscuit</b>

## 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

L'oeuf est un produit de très bonne qualité. Il peut être consommé plusieurs fois par semaine. Il remplace la viande et le poisson.

C'est un aliment bon marché, qui se conserve longtemps !

Ex : omelette aux pommes de terre, œuf dur florentine, œuf à la coque,  
 œuf dur à la crème riz épinards, omelette aux champignons, omelette au persil, œuf cocotte...

