

Menu de la Semaine du 21 Avril au 27 Avril



LUNDI 21	MARDI 22	JEUDI 24	VENDREDI 25
Féié	<i>Betterave</i> <i>Jambon</i> <i>Frites</i> <i>Fruit de saison</i>	<i>Salade de Perle</i> <i>à la Vinaigrette</i> <i>Croque Bechamel Fromage</i> <i>Salade Verte</i> <i>Compote</i>	<i>Poulet Pané au Ketchup</i> <i>Purée de Légumes</i> <i>Fromage</i> <i>Fruits de saison</i>

Petite Evasion ...

...Au soleil

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