

MENU DU 03 AU 07 AVRIL 2023

CUISINE ET SERVICE

48 RUE DES CHATAIGNIERS 76280 CRIQUETOT L'ESNEVAL



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	TABOULÉ QUINOA CITRON HUILE D'OLIVE	SOUPE		PIKEL'S DE LEGUMES/SAUCE	
PLATS	JAMBON	MOUSSELINE DE POISSON SAUCE DIEPPOISE		BOULETTES DE BŒUF	DAHL DE LENTILLES
LEGUMES	GRATIN DE CHOU FLEUR	TAGLIATELLE DE LEGUMES (COURGETTES/CAROTTES) TAGLIATELLE		FRITES	RIZ BLANC
FROMAGES DESSERTS	FRUIT	FROMAGE FRUIT		FROMAGE BLANC CONFITURE	FROMAGE CHEESE CAKE

Aliment d'origine local

Aliment bio

<p style="color: red; font-weight: bold;"><u>Poissons MSC</u> : lieu ou cabillaud</p> <p style="color: red; font-weight: bold;"><u>Poulet du Gers</u> : Label rouge</p> <p style="color: blue; font-weight: bold;"><u>Yaourt et Fr Blanc de la ferme</u> : Ferme Gueroult à Turretot</p> <p style="color: blue; font-weight: bold;"><u>Yaourt Brebis</u> : ferme Renaux à Heuqueville</p> <p style="color: blue; font-weight: bold;"><u>Légumes de nos maraîchers locaux</u></p> <p style="color: blue; font-weight: bold;"><u>Bœuf de filière locale</u> : de Laude à Fécamp</p>	<p style="color: red; font-weight: bold; text-align: center;"><i>Tous les repas sont confectionnés "maison".</i></p> <p style="color: red; font-weight: bold; text-align: center;"><i>Nous veillons à utiliser des "produits locaux et de saison"</i></p> <hr/> <p style="font-size: small;">Nos plats peuvent contenir les allergènes suivants : Lait, Gluten, Œuf, Poissons, Mollusques, Crustacés, Sésames, Soja, Arachide, Lupin, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Anhydride sulfites</p> <hr/> <p style="font-size: small; text-align: center;">Nos menus sont susceptibles d'être modifiés, pour faire face à des problèmes d'approvisionnement</p>
---	---