

MENU DU 06 MARS AU 10 MARS 2023



CUISINE ET SERVICE

48 RUE DES CHATAIGNIERS 76280 CRIQUETOT L'ESNEVAL

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	 VENDREDI
ENTREES	BETTERAVE CUBE			SOUPE	CAROTTES RAPEES
PLATS	SAUTÉ DE PORC	COQUILLETES		SAUTÉ DE BŒUF	PARMENTIER DE POISSON
LEGUMES	RIZ	PAILLASSON DE LEGUMES		FRITES	PUREE POMME DE TERRE/NAVET
FROMAGES DESSERTS	FRUIT	FROMAGE BROWNIES AUX NOIX CREME ANGLAISE		YAOURT CONFITURE	COMPOTE

Aliment d'origine local

Aliment bio

<p>Poissons MSC : lieu ou cabillaud Poulet du Gers : Label rouge</p> <p>Yaourt et Fr Blanc de la ferme : Ferme Gueroult à Turretot Yaourt Brebis : ferme Renaux à Heuqueville Légumes de nos maraîchers locaux Bœuf de filière locale : de Laude à Fécamp</p>	<p>Tous les repas sont confectionnés "maison". Nous veillons à utiliser des "produits locaux et de saison"</p> <p>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> <p>Nos menus sont susceptibles d'être modifiés, pour faire face à des problèmes d'approvisionnement</p>
---	--