MENU DU 09 AU 13 OCTOBRE 2023

CUISINE ET SERVICE

48 RUE DES CHATAIGNIERS 76280 CRIQUETOT L'ESNEVAL

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES		SALADE DE NOIX ET EMMENTAL VINAIGRETTE		COLESLAW MAYONNAISE	SOUPE OIGNONS POMMES DE TERRE POTIMARRON
PLATS	TAJINE DE LEGUMES/POIS CHICHES	PARMENTIER DE VEAU		ROTI DE BŒUF	CALAMAR
LEGUMES	SEMOULE	PUREE DE POMMES DE TERRE/COURGETTES		FRITES	RIZ TOMATÉ
FROMAGES DESSERTS	FROMAGE FLAN PATISSIER	POIRE CONFERENCE		FROMAGE BLANC CONFITURE FRAISES/MURES	POMME

Poissons MSC : lieu ou cabillaud **Poulet du Gers** : Label rouge **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	***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, Poissons, Mollusques, Crustacés, Sésames, Soja, Arachide, Lupin, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Anhydride sulfites **Nos menus sont suceptibles d'être modifiés, pour faire face à des problèmes d'approvisionnement**