

## MENU DU 11 AU 14 AVRIL 2023



## CUISINE ET SERVICE

48 RUE DES CHATAIGNIERS 76280 CRIQUETOT L'ESNEVAL

	<b>LUNDI</b>	<b>MARDI</b>	<b>MERCREDI</b>	<b>JEUDI</b>	<b> VENDREDI</b>
<b>ENTREES</b>		<b>RADIS</b>			
<b>PLATS</b>	<b>BLANQUETTE DE VOLAILLE</b>	<b>POISSON SAUCE ROSE</b>		<b>PARMENTIER DE LEGUMES POIS CHICHE</b>	<b>POULET PANÉ</b>
<b>LEGUMES</b>	<b>POMME DE TERRE/NAVET/CAROTTE</b>	<b>PURÉE DE LEGUMES</b>		<b>SALADE VERTE</b>	<b>FRITES</b>
<b>FROMAGES DESSERTS</b>	<b>FROMAGE COMPOTE GATEAU YAOURT</b>	<b>YAOURT FRUIT</b>		<b>FROMAGE FRUIT</b>	<b>FROMAGE FRUIT</b>

Aliment d'origine local

Aliment bio

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