

MENU DU 11 AU 15 SEPTEMBRE 2023

Cuisine d'abord



CUISINE ET SERVICE

48 RUE DES CHATAIGNIERS 76280 CRIQUETOT L'ESNEVAL

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	 VENDREDI
ENTREES	TOMATES VINAIGRETTE			SALADE DE LENTILLES	RADIS BEURRE
PLATS	LASAGNES VEGETARIENNES POIS CHICHES	RÔTI DE PORC		BOULETTE AGNEAU TOMATE	SAUMON
LEGUMES	SALADE VINAIGRETTE	HARICOTS VERTS		SEMOULE AUBERGINES	GRATIN DE COURGETTES
FROMAGES DESSERTS	BROWNIE CRÈME ANGLAISE	EMMENTAL FRUIT		COMPOTE POMMES/MÛRES BISCUIT	CRÈME CARMEL

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