

MENU DU 12 AU 16 DECEMBRE 2022

CUISINE ET SERVICE

48 RUE DES CHATAIGNIERS 76280 CRIQUETOT L'ESNEVAL



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	 VENDREDI
ENTREES	SALADE DE QUINOA	COLESLAW		SOUPE DE LEGUMES	
PLATS	ŒUF DUR	POISSON		CHILI CON CARNE VEGETARIEN	REPAS DE NOEL
LEGUMES	HARICOT VERT CF	SEMOULE		RIZ	
FROMAGES DESSERTS	COMPTE BISCUIT	YAOURT		FROMAGE FRUIT	

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 style="text-align: center;">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 style="text-align: center;">Nos menus sont susceptibles d'être modifiés, pour faire face à des problèmes d'approvisionnement</p>
---	--