

MENU DU 13 MARS AU 17 MARS 2023

CUISINE ET SERVICE

48 RUE DES CHATAIGNIERS 76280 CRIQUETOT L'ESNEVAL



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES		SOUPE			CAROTTE/ CHOU BLANC VINAIGRETTE
PLATS	ŒUF DUR	CARBONARA CHAMPIGNON		SAUTÉ D'AGNEAU	SAUCISSES
LEGUMES	CHOU FLEUR POMME DE TERRE	TAGLIATELLE		LEGUMES TAJINE	LENTILLES
FROMAGES DESSERTS	FROMAGE CRUMBLE POMME	CREME VANILLE		FROMAGE FRUIT	YAOURT

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>
---	--