

MENU DU 14 AU 18 NOVEMBRE 2022

CUISINE ET SERVICE

48 RUE DES CHATAIGNIERS 76280 CRIQUETOT L'ESNEVAL



	<i>LUNDI</i>	<i>MARDI</i>	<i>MERCREDI</i>	<i>JEUDI</i>	<i> VENDREDI</i>
<i>ENTREES</i>	TERRINE DE CAMPAGNE	SOUPE		SALADE VINAIGRETTE	SALADE DE POMME DE TERRE
<i>PLATS</i>	FILET DE VOLAILLE JUS CORSÉ	LIEU CROUTE FROMAGERE		LASAGNES VEGETARIENNES	SAUCISSE
<i>LEGUMES</i>	LENTILLES	HARICOT BEURRE TOMATE			EMINCE AU CHOU ET POMME FRUIT
<i>FROMAGES DESSERTS</i>	FRUIT	CREME CAMEL		FROMAGE TARTE AUX FRUITS	COMPTE BISCUIT

Aliment d'origine local

Aliment bio

<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><i>Tous les repas sont confectionnés "maison".</i> <i>Nous veillons à utiliser des "produits locaux et de saison"</i></p> <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> <p>Nos menus sont susceptibles d'être modifiés, pour faire face à des problèmes d'approvisionnement</p>
---	---