

MENU DU 16 AU 20 OCTOBRE 2023



CUISINE ET SERVICE

48 RUE DES CHATAIGNIERS 76280 CRIQUETOT L'ESNEVAL

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE	SALADE DE POMMES DE TERRE VINAIGRETTE			SAUCISSON SEC
PLATS	ŒUF DUR	CABILLAUD A LA CREME		CHILI VEGETARIEN	FILET DE POULET PANÉ
LEGUMES	COQUILLETES AU BEURRE/RAPÉ	CHOUCROUTE		RIZ	GRATIN DE COURGE
FROMAGES DESSERTS	COMPOTE POMME SUREAU	RIZ AU LAIT		EMMENTAL SALADE DE FRUITS	TARTE CITROUILLE

<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".</i> <i>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>
---	--