MENU DU 18 AU 22 SEPTEMBRE 2023

CUISINE ET SERVICE

48 RUE DES CHATAIGNIERS 76280 CRIQUETOT L'ESNEVAL

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES		CAROTTES CONCOMBRES PICKLES			TOMATES VINAIGRETTE
PLATS	BŒUF BRAISÉ	CABILLAUD		QUENELLES VEGETARIENNES GRATINÉES	LASAGNES BOLOGNAISE
LEGUMES	PETITS POIS CAROTTES	RIZ/COURGETTES		PÂTES	
FROMAGES DESSERTS	FROMAGE FRUIT	FROMAGE BLANC CONFITURE DE PRUNES		TOME DE SAVOIE CRUMBLE MULTIFRUITS	COMPOTE BISCUIT

Poissons MSC : lieu ou cabillaud
Poulet du Gers : Label rouge

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

Tous les repas sont confectionnés "maison".
Nous veillons à utiliser des "produits locaux et de saison"

Nos plats peuvent contenir les allergènes suivants : Lait, Gluten, Œuf, Poissons, Mollusques, Crustacés, Sésames, Soja, Arachide, Lupin, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Anhydride sulfites

Nos menus sont suceptibles d'être modifiés, pour faire face à des problèmes d'approvisionnement