

## MENU DU 20 MARS AU 24 MARS 2023

### CUISINE ET SERVICE

48 RUE DES CHATAIGNIERS 76280 CRIQUETOT L'ESNEVAL



	<b>LUNDI</b>	<b>MARDI</b>	<b>MERCREDI</b>	<b>JEUDI</b>	<b> VENDREDI</b>
<b>ENTREES</b>	CELERI MAYO/KETCHUP	SALADE VERTE		CAROTTE CHOU ROUGE EMMENTAL	
<b>PLATS</b>	FILET DE VOLAILLE	LASAGNE VEGETARIENNE		SAUTÉ DE VEAU	POISSON
<b>LEGUMES</b>	PETIT POIS			FRITES	RIZ PAELLA
<b>FROMAGES DESSERTS</b>	FRUIT	FROMAGE FLAN		COMPOTE	FROMAGE FRUIT

Aliment d'origine local

Aliment bio

<p><b>Poissons MSC</b> : lieu ou cabillaud <b>Poulet du Gers</b> : Label rouge</p> <p><b>Yaourt et Fr Blanc de la ferme</b> : Ferme Gueroult à Turretot <b>Yaourt Brebis</b> : ferme Renaux à Heuqueville <b>Légumes de nos maraîchers locaux</b> <b>Bœuf de filière locale</b> : de Laude à Fécamp</p>	<p><b>Tous les repas sont confectionnés "maison".</b> <b>Nous veillons à utiliser des "produits locaux et de saison"</b></p> <p><b>Nos plats peuvent contenir les allergènes suivants</b> : Lait, Gluten, Œuf, Poissons, Mollusques, Crustacés, Sésames, Soja, Arachide, Lupin, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Anhydride sulfites</p> <p><b>Nos menus sont susceptibles d'être modifiés, pour faire face à des problèmes d'approvisionnement</b></p>
---	---