

MENU DU 20 MARS AU 24 MARS 2023



CUISINE ET SERVICE

48 RUE DES CHATAIGNIERS 76280 CRIQUETOT L'ESNEVAL

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

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