

MENU DU 21 AU 25 NOVEMBRE 2022



CUISINE ET SERVICE

48 RUE DES CHATAIGNIERS 76280 CRIQUETOT L'ESNEVAL

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	 VENDREDI
ENTREES	SOUPE	CAROTTES RAPEES VIANIGRETTE			CHOU ROUGE FROMAGE RAPÉ
PLATS	ENDIVES AU JAMBON	GRATIN DE COURGES		SAUTÉ DE BŒUF	QUENELLE DE POISSON
LEGUMES				FRITES	RIZ CAROTTES
FROMAGES DESSERTS	COMPTE BISCUIT	FROMAGE BROWNIES		FROMAGE BLANC CONFITURE FRUIT	FRUIT

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 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>
---	--