

## MENU DU 25 AU 29 SEPTEMBRE 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>	<b>SALADE COMPOSÉE</b>			<b>TOMATES OLIVES BASILIC</b>	<b>SAUCISSON SEC SAUCISSON A L'AIL SALAMI</b>
<b>PLATS</b>	<b>ŒUF DUR</b>	<b>POULET RÔTI</b>		<b>SAUTÉ DE VEAU</b>	<b>LIEU AUX HERBES</b>
<b>LEGUMES</b>	<b>PÂTES/EPINARDS</b>	<b>RATATOUILLE RIZ</b>		<b>FRITES</b>	<b>CAROTTES ET LENTILLES</b>
<b>FROMAGES DESSERTS</b>	<b>FRUIT</b>	<b>EDAM RIZ AU LAIT</b>		<b>BREBIS NATURE</b>	<b>FROMAGE POIRE</b>

<p><b><u>Poissons MSC</u></b> : lieu ou cabillaud  <b><u>Poulet du Gers</u></b> : Label rouge</p> <p><b><u>Yaourt et Fr Blanc de la ferme</u></b> : Ferme Gueroult à Turretot  <b><u>Yaourt Brebis</u></b> : ferme Renaux à Heuqueville  <b><u>Légumes de nos maraîchers locaux</u></b>  <b><u>Bœuf de filière locale</u></b> : de Laude à Fécamp</p>	<p><b><i>Tous les repas sont confectionnés "maison". Nous veillons à utiliser des "produits locaux et de saison"</i></b></p> <p><b><u>Nos plats peuvent contenir les allergènes suivants</u></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>
---	--