

MENU DU 25 AU 29 SEPTEMBRE 2023



CUISINE ET SERVICE

48 RUE DES CHATAIGNIERS 76280 CRIQUETOT L'ESNEVAL

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	 VENDREDI
ENTREES	SALADE COMPOSÉE			TOMATES OLIVES BASILIC	SAUCISSON SEC SAUCISSON A L'AIL SALAMI
PLATS	ŒUF DUR	POULET RÔTI		SAUTÉ DE VEAU	LIEU AUX HERBES
LEGUMES	PÂTES/EPINARDS	RATATOUILLE RIZ		FRITES	CAROTTES ET LENTILLES
FROMAGES DESSERTS	FRUIT	EDAM RIZ AU LAIT		BREBIS NATURE	FROMAGE POIRE

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