

MENU DU 27/02/2023 AU 03/03/2023

CUISINE ET SERVICE

48 RUE DES CHATAIGNIERS 76280 CRIQUETOT L'ESNEVAL



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	SOUPE LEGUMES COURGETTE			SALADE VERTE	CELERI MAYONNAISE CREME
PLATS	PISSALADIERE THON	LIEU		PARMENTIER DE LEGUMES	SAUTÉ DE BŒUF
LEGUMES	SALADE	RIZ/LEGUMES			PATES
FROMAGES DESSERTS	YAOURT CONFITURE PRUNE	CAMEMBERT ORANGE KIWI CLEMENTINE		FROMAGE GATEAU POMME	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>Tous les repas sont confectionnés "maison". Nous veillons à utiliser des "produits locaux et de saison"</p>
	<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>
	<p>Nos menus sont susceptibles d'être modifiés, pour faire face à des problèmes d'approvisionnement</p>