

MENU DU 27 MARS AU 31 MARS 2023

CUISINE ET SERVICE

48 RUE DES CHATAIGNIERS 76280 CRIQUETOT L'ESNEVAL



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES		SOUPE			CAROTTE RAPÉE
PLATS	SAUTÉ DE BŒUF CHAMPIGNONS	POISSON SAUCE AURORE		ŒUF DUR SAUCE BLANCHE	HACHIS PARMENTIER
LEGUMES	FLAGEOLETS	CAROTTE COQUILLETTE		HARICOT VERT	
FROMAGES DESSERTS	FROMAGE FRUIT	RIZ AU LAIT		FROMAGE POMME CUITE AU CAMEL	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>