MENU DU 28 AU 2 DECEMBRE 2022

CUISINE ET SERVICE

48 RUE DES CHATAIGNIERS 76280 CRIQUETOT L'ESNEVAL

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	SOUPE DE LEGUMES	TATIN D'ENDIVES			CELERI MAYONNAISE
PLATS	SAUTÉ AGNEAU	POISSON BLANC		ŒUF DUR A LA CREME	SAUTÉ DE BŒUF
LEGUMES	FLAGEOLETS	PUREE DE COURGES		POIREAUX POMME DE TERRE	COQUILLETTES
FROMAGES DESSERTS	COMPTE BISCUIT	FROMAGE BLANC AUX FRUITS		FROMAGE CRUMBLE POMME POIRE	FRUIT

Aliment d'origine local

Aliment bio

Poissons MSC : lieu ou cabillaud

Poulet du Gers : Label rouge

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

Tous les repas sont confectionnés "maison".

Nous veillons à utiliser des "produits locaux et de saison"

Nos plats peuvent contenir les allergènes suivants : Lait, Gluten, Œuf, Poissons, Mollusques, Crustacés, Sésames, Soja, Arachide, Lupin, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Anhydride sulfites

Nos menus sont suceptibles d'être modifiés, pour faire face à des problèmes d'approvisionnement