

MENU DU 5 AU 9 DECEMBRE 2022

CUISINE ET SERVICE

48 RUE DES CHATAIGNIERS 76280 CRIQUETOT L'ESNEVAL



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	 VENDREDI
ENTREES				ENDIVES AUX NOIX	BETTERAVE CUBE
PLATS	POULET	DAHL DE LENTILLES		CARBONARA	POISSON PANÉ
LEGUMES	POMME DE TERRE OIGNONS	RIZ		PATES	CAROTTE A L'ORANGE
FROMAGES DESSERTS	YAOURT FOLLET FRUIT	FROMAGE CLAFOUTIS AUX FRUITS		FRUIT	COMPOTE BISCUIT

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>
---	--