

MENU DU 7 AU 11 NOVEMBRE 2022

CUISINE ET SERVICE

48 RUE DES CHATAIGNIERS 76280 CRIQUETOT L'ESNEVAL



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	 VENDREDI
ENTREES	BETTERAVE ROUGE			SOUPE DE POIS CASSES	
PLATS	JAMBON SAUCE CHAMPIGNONS	GRATIN DE LEGUMES ET POMME DE TERRE		POISSON COCO CURRY	FERIE
LEGUMES	FRITES			RIZ MADRAS	
FROMAGES DESSERTS	CLEMENTINE	FROMAGE DE CHEVRE TARTE AUX POMMES		YAOURT FOLLET	

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 style="text-align: center;">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 style="text-align: center;">Nos menus sont susceptibles d'être modifiés, pour faire face à des problèmes d'approvisionnement</p>
---	--