

## Menu du 08 au 12 avril 2024

Cuisine D'Écart



## CUISINE ET SERVICE

48 RUE DES CHATAIGNIERS 76280 CRIQUETOT L'ESNEVAL

	<i>LUNDI</i>	<i>MARDI</i>	<i>MERCREDI</i>	<i>JEUDI</i>	<i> VENDREDI</i>
<b>ENTREES</b>		Carottes rapées mayonnaise		Coleslaw vinaigrette	
<b>PLATS</b>	Blanquette de volaille	Poisson sauce rose		Quiche pomme de terre / morbier	Poulet pané
<b>LEGUMES</b>	Pomme de terre navet carottes	Riz		Salade verte	Frites
<b>FROMAGES DESSERTS</b>	Fromage Compote biscuit	Fruit		Crème dessert chocolat	Fromage Fruit
<b>Poissons MSC</b> : lieu ou cabillaud			<b>Fruit</b>		
<b>Poulet du Gers</b> : Label rouge			<b>Nous veillons à utiliser des "produits locaux et de saison"</b>		
<b>Yaourt et Fromage Blanc</b> : Ferme Saveur de Lait Produit Ferme			<b>Nos plats peuvent contenir les allergènes suivants</b> : Lait, Gluten, Œuf, Poissons, Mollusques, Crustacés,		
<b>Légumes</b> : Maraîchers Locaux - Cueillette d'Octeville - Le temps des saisons			Sésames, Soja, Arachide, Lupin, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Anhydride sulfites		
<b>Boeuf</b> : Laude Filière Locale			Nos menus sont susceptibles d'être modifiés, pour faire face à des problèmes d'approvisionnement		
<b>Dessert</b> : Fait maison					
<b>Œufs, lentilles, céréales</b> : Bio					