

## Menu du 11 au 15 mars 2024

### CUISINE ET SERVICE

48 RUE DES CHATAIGNIERS 76280 CRIQUETOT L'ESNEVAL

Cuisine d'Art



	<i>LUNDI</i>	<i>MARDI</i>	<i>MERCREDI</i>	<i>JEUDI</i>	<i> VENDREDI</i>
<b>ENTREES</b>		<b>Soupe</b>			<b>Carottes/Chou blanc vinaigrette</b>
<b>PLATS</b>	<b>Œuf dur</b>	<b>Carbonara Champignons</b>		<b>Sauté d'agneau</b>	<b>Saucisse</b>
<b>LEGUMES</b>	<b>Chou fleur Pomme de terre</b>	<b>Tagliatelles</b>		<b>Légumes tajine</b>	<b>Lentilles</b>
<b>FROMAGES DESSERTS</b>	<b>Fromage Crumble à la pomme</b>	<b>Crème vanille type mont blanc</b>		<b>Emmental Fruit</b>	<b>Yaourt confiture</b>
<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, Sésames, Soja, Arachide, Lupin, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Anhydride sulfites		
<b>Légumes</b> : Maraîchers Locaux - Cueillette d'Octeville					
<b>Boeuf</b> : Laude Filière Locale					
<b>Dessert</b> : Fait maison					
<b>Œufs, lentilles, céréales</b> : Bio			<b>Nos menus sont susceptibles d'être modifiés, pour faire face à des problèmes d'approvisionnement</b>		