

## Menu du 15 au 19 avril 2024

Cuisine D'États



## CUISINE ET SERVICE

48 RUE DES CHATAIGNIERS 76280 CRIQUETOT L'ESNEVAL

	<b>LUNDI</b>	<b>MARDI</b>	<b>MERCREDI</b>	<b>JEUDI</b>	<b> VENDREDI</b>
<b>ENTREES</b>		<b>Betteraves</b>		<b>Carottes vinaigrette</b>	Salade de pommes de terre/haricots verts/dés de fromage
<b>PLATS</b>	<b>Sauté de bœuf</b>	<b>Poisson</b>		<b>Rougail saucisse</b>	<b>Œuf dur</b>
<b>LEGUMES</b>	Petits pois carottes	<b>Pomme de terre épinards au beurre</b>		<b>Riz au haricots rouges</b>	<b>Carottes à la crème</b>
<b>FROMAGES DESSERTS</b>	Fromage Fruit	<b>Gâteau ananas</b>		Yaourt confiture	Fruit de saison
<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					