

Menu du 16 au 20 septembre 2025



CUISINE ET SERVICE

33 Route de Goderville 76280 CRIQUETOT L'ESNEVAL

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	Carottes concombre cornichons pickles	Saucisson sec Saucisson à l'ail Salami		Salade verte vinaigrette noix	Tomates vinaigrette
PLATS	Boeuf braisé	Cabillaud		Croque au chèvre	Lasagnes bolognaise
LEGUMES	Frites	Riz/ratatouille			
FROMAGES DESSERTS	Fruit	Fraise		Crumble pomme/banane	Fromage blanc confiture de prune
Poissons MSC : lieu ou cabillaud Poulet du Gers : Label rouge			Tous les repas sont confectionnés "maison" Nous veillons à utiliser des "produits locaux et de saison"		
Yaourt et Fromage Blanc : Ferme Saveur de Lait Produit Ferme Légumes/Fruits : Maraîchers Locaux - Cueillette d'Octeville Boeuf : Laude Filière Locale Dessert : Fait maison Œufs, lentilles, céréales : Bio			Nos plats peuvent contenir les allergènes suivants : Lait, Gluten, Œuf, Poissons, Mollusques, Crustacés, Sésames, Soja, Arachide, Lupin, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Anhydride sulfites		
			Nos menus sont susceptibles d'être modifiés, pour faire face à des problèmes d'approvisionnement		