

## Menu du 18 au 22 mars 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>	Céleri mayo/ketchup	Salade verte		Carottes/céleri emmental	Pommes frites
<b>PLATS</b>	Filet de volaille	Dahl de lentilles		Sauté de veau	Poisson
<b>LEGUMES</b>	Petits pois	Riz		Frites	Riz paëlla
<b>FROMAGES DESSERTS</b>	Fruit	Fromage Flan		Compote de pommes	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			Sésames, Soja, Arachide, Lupin, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Anhydride sulfites		
<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>		