

Menu du 1er au 5 septembre 2025



CUISINE ET SERVICE

33 Route de Goderville 76280 Criquetot l'Esneval

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	Betterave rouge	Haricots verts vinaigrette		Salade vinaigrette	Tomates vinaigrette
PLATS	Filet de volaille crème	Lieu basquaise		Dahl de lentilles curry	Jumbalaya
LEGUMES	Purée de haricot blanc	Pâtes/Ratatouille		Pommes de terre	
FROMAGES DESSERTS	Fruit	Fromage blanc		Fromage Moelleux pomme et pépites de chocolat	Compote Biscuit sec
Poissons MSC : lieu ou cabillaud			<i>Tous les repas sont confectionnés" maison"</i> <i>Nous veillons à utiliser des "produits locaux et de saison"</i>		
Poulet du Gers : Label rouge Gers					
Yaourt et Fromage Blanc : Ferme Saveur de Lait Produit Ferme			Nos plats peuvent contenir les allergènes suivants : Lait, Gluten, Œuf, Poissons, Mollusques, Crustacés, Sésames, Soja, Arachide, Lupin, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Anhydride sulfites		
Légumes/Fruits : Maraîchers Locaux - Cueillette d'Octeville					
Boeuf : Laude Filière Locale Dessert : Fait maison Œufs, lentilles, céréales : Bio					
			Nos menus sont susceptibles d'être modifiés, pour faire face à des problèmes d'approvisionnement		