

Menu du 25 au 29 mars 2024

CUISINE ET SERVICE

48 RUE DES CHATAIGNIERS 76280 CRIQUETOT L'ESNEVAL

Cuisine d'Éclair



	<i>LUNDI</i>	<i>MARDI</i>	<i>MERCREDI</i>	<i>JEUDI</i>	<i> VENDREDI</i>
ENTREES		Soupe lentille corail			Radis
PLATS	Sauté de bœuf champignon	Poisson sauce aurore		Œuf dur sauce blanche	Parmentier
LEGUMES	Flageolets	Carottes Coquillettes		Haricots verts	Hachis pomme de terre/lentilles
FROMAGES DESSERTS	Fromage Fruit	Riz au lait		Pont l'évêque Compote pomme caramel	Kiwi
Poissons MSC : lieu ou cabillaud			Fruit		
Poulet du Gers : Label rouge			Nous veillons à utiliser des "produits locaux et de saison"		
Yaourt et Fromage Blanc : Ferme Saveur de Lait Produit Ferme			Nos plats peuvent contenir les allergènes suivants : Lait, Gluten, Œuf, Poissons, Mollusques, Crustacés,		
Légumes : Maraîchers Locaux - Cueillette d'Octeville - Le temps des saisons			Sésames, Soja, Arachide, Lupin, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Anhydride sulfites		
Boeuf : Laude Filière Locale			Nos menus sont susceptibles d'être modifiés, pour faire face à des problèmes d'approvisionnement		
Dessert : Fait maison					
Œufs, lentilles, céréales : Bio					