

MENUS DU 13 AU 17 JUIN 2022

CUISINE ET SERVICE

49 RUE DES CHATAIGNIERS 76280 CRIQUETOT L'ESNEVAL

Quatre Quart



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	CAROTTE RAPEE				SARDINE A L'HUILE/BEURRE
PLATS	POISSON	ROTI DE BŒUF FROID ET SALADE DE RIZ VINAIGRETTE		ŒUF DUR A LA CREME	SAUTE D'AGNEAU
LEGUMES	GRATIN DE CHOU- FLEUR			EPINARD ET POMMES DE TERRE	FLAGEOLETS
DESSERTS FROMAGES	YAOURT DE BREBIS	FROMAGE ET FRUIT DE SAISON		FROMAGE ET FLAN	FRUIT DE SAISON

Aliment d'origine local

Aliment bio

<p style="color: red; font-weight: bold;"><u>Poissons MSC</u> : lieu ou cabillaud</p> <p style="color: red; font-weight: bold;"><u>Poulet du Gers</u> : Label rouge</p> <p style="color: blue; font-weight: bold;"><u>Yaourt et Fr Blanc de la ferme</u> : Ferme Guerout à Turretot</p> <p style="color: blue; font-weight: bold;"><u>Yaourt Brebis</u> : ferme Renaux à Heuqueville</p> <p style="color: blue; font-weight: bold;"><u>Légumes de nos maraîchers locaux</u></p> <p style="color: blue; font-weight: bold;"><u>Bœuf de filière locale</u> : de Laude à Fécamp</p>	<p style="color: red; font-weight: bold;"><i>Tous les repas sont confectionnés "maison".</i></p> <p style="color: red; font-weight: bold;"><i>Nous veillons à utiliser des "produits locaux et de saison"</i></p> <hr/> <p style="font-weight: bold;"><u>Nos plats peuvent contenir les allergènes suivants</u> : Lait, Gluten, Œuf, Poissons, Mollusques, Crustacés, Sésames, Soja, Arachide, Lupin, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Anhydride sulfites</p> <hr/> <p style="font-weight: bold;">Nos menus sont susceptibles d'être modifiés, pour faire face à des problèmes d'approvisionnement</p>
--	---