

MENUS DU 20 AU 24 JIN 2022

CUISINE ET SERVICE

49 RUE DES CHATAIGNIERS 76280 CRIQUETOT L'ESNEVAL



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTREES	SOUPE FROIDE CONCOMBRE POIS	RADIS BEURRE		MACEDOINE MAYONNAISE	PAMPLEMOUSSE
PLATS	CHILI CON CARNE VEGETARIEN	POISSON PANE SAUCE TARTARE		ROTI DE DINDE FROID	COQUILLETES
LEGUMES		HARICOTS		CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	CARBONARA
DESSERTS FROMAGES	FROMAGE ET COMPOTE POMME RHUBARBE	FRUIT DE SAISON		GATEAU A L'ABRICOT	YAOURT A LA CONFITURE FOLLET

Aliment d'origine local

Aliment bio

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