

## MENUS DU 20 AU 24 JIN 2022

## CUISINE ET SERVICE

49 RUE DES CHATAIGNIERS 76280 CRIQUETOT L'ESNEVAL



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

Aliment d'origine local

Aliment bio

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