

MENUS DU 27 JUIN AU 1er JUILLET 2022

CUISINE ET SERVICE

49 RUE DES CHATAIGNIERS 76280 CRIQUETOT L'ESNEVAL



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	LIEU SAUCE TOMATE	CONCOMBRE TZATSIKI		TABOULE	JAMBON ET CAROTTES VICHY
PLATS	RIZ/COURGETTES SAUTEES	SAUTE DE VEAU		PISSALADIERE	
LEGUMES		FRITES		SALADE VERTE VINAIGRETTE	FROMAGE
DESSERTS FROMAGES	FROMAGE ET FRUIT DE SAISON	YAOURT BREBIS		FRUIT DE SAISON	CHEESE CAKE

Aliment d'origine local

Aliment bio

<p><u>Poissons MSC</u> : lieu ou cabillaud <u>Poulet du Gers</u> : Label rouge</p> <p><u>Yaourt et Fr Blanc de la ferme</u> : Ferme Gueroult à Turretot <u>Yaourt Brebis</u> : ferme Renaux à Heuqueville <u>Légumes de nos maraîchers locaux</u> <u>Bœuf de filière locale</u> : de Laude à Fécamp</p>	<p style="text-align: center;"><i>Tous les repas sont confectionnés "maison".</i> <i>Nous veillons à utiliser des "produits locaux et de saison"</i></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 style="text-align: center;">Nos menus sont susceptibles d'être modifiés, pour faire face à des problèmes d'approvisionnement</p>