

MENUS DU 27 JUIN AU 1er JUILLET 2022



CUISINE ET SERVICE

49 RUE DES CHATAIGNIERS 76280 CRIQUETOT L'ESNEVAL

	<i>LUNDI</i>	<i>MARDI</i>	<i>MERCREDI</i>	<i>JEUDI</i>	<i>VENDREDI</i>
ENTREES	LIEU SAUCE TOMATE	CONCOMBRE TZATZIKI		TABOULE	
PLATS		SAUTE DE VEAU		PISSALADIERE	JAMBON ET CAROTTES VICHY
LEGUMES	RIZ/COURGETTES SAUTEES	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

<u>Poissons MSC</u> : lieu ou cabillaud <u>Poulet du Gers</u> : Label rouge <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	<i>Tous les repas sont confectionnés "maison".</i> <i>Nous veillons à utiliser des "produits locaux et de saison"</i>	
	<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	
	<u>Nos menus sont susceptibles d'être modifiés, pour faire face à des problèmes d'approvisionnement</u>	