

## MENUS DU 4 AU 7 JUILLET 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>CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE</b>	<b>SAUCISSONS SECS CORNICHONS</b>		<b>PICKELS DE LEGUMES</b>	<b><u>VACANCES D'ÉTÉ</u></b>
<b>PLATS</b>	<b>FILET DE VOLAILLE PANE</b>	<b>GRATIN DE BŒUF AUX COURGETTES</b>		<b>SAUCISSES CHIPS/KETCHUP</b>	
<b>LEGUMES</b>	<b>COQUILLETES KETCHUP</b>			<b>FROMAGE CHAUD</b>	
<b>DESSERTS FROMAGES</b>	<b>FRUIT DE SAISON</b>	<b>FROMAGE BLANC CONFITURE</b>		<b>BANANE CHAUDE AU CHOCOLAT</b>	

Aliment d'origine local

Aliment bio

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