

MENUS DU 4 AU 7 JUILLET 2022

CUISINE ET SERVICE

49 RUE DES CHATAIGNIERS 76280 CRIQUETOT L'ESNEVAL



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	 VENDREDI
ENTREES	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	SAUCISSONS SECS CORNICIONS		PICKELS DE LEGUMES	<u>VACANCES D'ÉTÉ</u>
PLATS	FILET DE VOLAILLE PANE	GRATIN DE BŒUF AUX COURGETTES		SAUCISSES CHIPS/KETCHUP	
LEGUMES	COQUILLETES KETCHUP			FROMAGE CHAUD	
DESSERTS FROMAGES	FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC CONFITURE		BANANE CHAUDE AU CHOCOLAT	

Aliment d'origine local

Aliment bio

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