

MENUS DU 6 AU 10 JUIN 2022

CUISINE ET SERVICE

49 RUE DES CHATAIGNIERS 76280 CRIQUETOT L'ESNEVAL



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	FERIE	SALADE VERTE			PICKLES DE LEGUMES
PLATS		MOUSSELINE DE POISSON		SAUTE DE BŒUF	TAGLIATELLES ET LENTILLES
LEGUMES		RIZ		CAROTTES	Façon Bolognaise
DESSERTS FROMAGES		FROMAGE BLANC CONFITURE		FROMAGE PATE DURE ET FRUIT	FROMAGE ET COMPOTE DE POMME

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 Guerout 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><i>Tous les repas sont confectionnés "maison".</i> <i>Nous veillons à utiliser des "produits locaux et de saison"</i></p> <hr/> <p><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>Nos menus sont susceptibles d'être modifiés, pour faire face à des problèmes d'approvisionnement</p>
--	---