

Menu du 06 au 10 mai 2024

Cuisine D'Été



CUISINE ET SERVICE

48 RUE DES CHATAIGNIERS 76280 CRIQUETOT L'ESNEVAL

	<i>LUNDI</i>	<i>MARDI</i>	<i>MERCREDI</i>	<i>JEUDI</i>	<i>VENDREDI</i>
ENTREES	Céleri mayo/ketchup	-		-	-
PLATS	Carbonara	Dahl de lentilles		Férié Ascension	Pont de l'ascension
LEGUMES	Coquillettes	Riz		-	-
FROMAGES DESSERTS	Compote	Fromage Fruit de saison			
Poissons MSC : lieu ou cabillaud			Fruit		
Poulet du Gers : Label rouge			Nous veillons à utiliser des "produits locaux et de saison"		
Yaourt et Fromage Blanc : Ferme Saveur de Lait Produit Ferme			Nos plats peuvent contenir les allergènes suivants : Lait, Gluten, Œuf, Poissons, Mollusques, Crustacés,		
Légumes : Maraîchers Locaux - Cueillette d'Octeville - Le temps des saisons			Sésames, Soja, Arachide, Lupin, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Anhydride sulfites		
Boeuf : Laude Filière Locale			Nos menus sont susceptibles d'être modifiés, pour faire face à des problèmes d'approvisionnement		
Dessert : Fait maison					
Œufs, lentilles, céréales : Bio					