

Menu du 13 au 17 mai 2024

Cuisine D'Écart



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		Salade verte Haricots rouges			Céleri mayo/ketchup
PLATS	Lieu sauce tomate	Sauté de bœuf		Macédoine mayo Emmental rapé	Bolognaise
LEGUMES	Riz Haricots verts	Purée de pomme de terre		Salade	Coquillettes
FROMAGES DESSERTS	Flan vanille	Yaourt confiture		Fruit	Yaourts aux fruits
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					