

Menu du 17 au 21 juin 2024



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	Carottes rapées vinaigrette	-		-	Saucisson sec cornichons
PLATS	Poisson pané sauce tartare	Rôti de bœuf froid		Tortilla	Poulet
LEGUMES	Haricots verts	Salade de riz vinaigrette		Ratatouille	Pâtes
FROMAGES DESSERTS	Fromage blanc confiture de fraises	Edam Compote de pomme biscuit		Pont l'évêque Crème chocolat	Orange
Poissons MSC : lieu ou cabillaud Poulet du Gers : Label rouge			Fruit Nous veillons à utiliser des "produits locaux et de saison"		
Yaourt et Fromage Blanc : Ferme Saveur de Lait Produit Ferme Légumes : Maraîchers Locaux - Cueillette d'Octeville - Le temps des saisons Boeuf : Laude Filière Locale Dessert : Fait maison Œufs, lentilles, céréales : Bio			Nos plats peuvent contenir les allergènes suivants : Lait, Gluten, Œuf, Poissons, Mollusques, Crustacés, Sésames, Soja, Arachide, Lupin, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Anhydride sulfites		
			Nos menus sont susceptibles d'être modifiés, pour faire face à des problèmes d'approvisionnement		