

Menu du 21 au 24 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		Carottes vinaigrette		Terrine de campagne	Radis beurre
PLATS	Férié Pentecôte	Boulettes de bœuf sauce tomate		Poisson sauce rose	Blanquette de veau
LEGUMES		Semoule		Chou vapeur Pomme de terre	Jardinière de légumes
FROMAGES DESSERTS		Yaourt aux fruits		Fruit de saison	Cake banane Coulis chocolat
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					