

## Menu du 24 au 28 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>
<b>ENTREES</b>				Salade de melon/pastèque/concombre	Radis beurre
<b>PLATS</b>	Chili végété	Poisson sauce rose		Sauté de veau	Carbonara
<b>LEGUMES</b>	Riz	Gratin de chou fleur pomme de terre		Frites	Coquillettes
<b>FROMAGES DESSERTS</b>	Compote pomme/rhubarbe	Emmental Pastèque		Yaourt à la fraise	Yaourt à la banane
<b>Poissons MSC</b> : lieu ou cabillaud <b>Poulet du Gers</b> : Label rouge			<b>Fruit</b> <b>Nous veillons à utiliser des "produits locaux et de saison"</b>		
<b>Yaourt et Fromage Blanc</b> : Ferme Saveur de Lait Produit Ferme <b>Légumes</b> : Maraîchers Locaux - Cueillette d'Octeville - Le temps des saisons <b>Boeuf</b> : Laude Filière Locale <b>Dessert</b> : Fait maison <b>Œufs, lentilles, céréales</b> : Bio			<b>Nos plats peuvent contenir les allergènes suivants</b> : 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		