

MENU DE LA SEMAINE N°45 - 2025

LUNDI 03/11	MARDI 04/11	MERCREDI 05/11	JEUDI 06/11	VENDREDI 07/11
ENTREES				
	Salade iceberg vinaigrette		Carottes râpées Bio	
PLATS				
Sauté de poulet basquaise	Oeufs brouillés		Rôti de porc, sauce tomate *	Merlu MSC, sauce aurore
Nuggets VG (plat)			Crêpe fromage (VG)	Feuilleté au fromage (plat VG)
ACCOMPAGNEMENTS				
Haricots blancs à la tomate	Frites, ketchup		Coquillettes Bio	Riz Bio
				Brocolis
PRODUITS LAITIERS				
Emmental à la coupe [C]				Gouda à la coupe [C]
DESSERTS				
Fruit de saison Bio	Flan nappé caramel (l)		Gâteau au yaourt maison	Fruit de saison

* Présence de porc

Menus proposés sous réserve de modifications pour des raisons d'approvisionnement

Les 14 principaux allergènes suivants peuvent être manipulés dans nos cuisines et sont donc susceptibles d'être présents dans nos préparations : Gluten – Lait – Œufs – Poissons – Crustacés – Mollusques – Soja – Moutarde Sulfites – Cèleri – Lupin – Sésame – Arachide – Fruits à coque Signes de qualité :        	INFOS FOURNISSEURS Nos principaux partenaires locaux : - Viandes fraîches de Bœuf et de Porc origine Normande : Christophe HARDY SOCODN, Souleuvre en Bocage (14) - Volailles origine Normande : Volailles Adrien LABROUCHE, Verneuil d'Avre et d'Iton (27) - Lentilles Bio locales : Coopérative BIOCER, Marcilly-La-Campagne (27) - Pommes de terre fraîches : Vincent VAUQUELIN, Venon (27) Nos viandes et volailles sont françaises et nous privilégions nos partenaires Normands dans nos menus Nos crudités sont de saisons et nous privilégions des producteurs Normands dans nos menus
---	--

MENU DE LA SEMAINE N°46 - 2025



Repas normand

LUNDI 10/11	MARDI 11/11	MERCREDI 12/11	JEUDI 13/11	VENDREDI 14/11
ENTREES				
Salade de blé, maïs	Férié			
PLATS				
Cordon bleu de dinde			Sauté de poulet sauce Vallée d'Auge	Colin MSC sauce citronnée
Nuggets VG (plat)			Omelette (VG)	Nems aux légumes (VG)
ACCOMPAGNEMENTS				
Petits pois			Pommes de terre Vauquelin vapeur	Macaroni Bio
PRODUITS LAITIERS				
Edam à la coupe [C]			Camembert à la coupe [C]	Mimolette à la coupe [C]
DESSERTS				
Salade de fruits			Gâteau aux pommes maison	Fruit de saison

* Présence de porc

Menus proposés sous réserve de modifications pour des raisons d'approvisionnement

Les 14 principaux allergènes suivants peuvent être manipulés dans nos cuisines et sont donc susceptibles d'être présents dans nos préparations : Gluten – Lait – Œufs – Poissons – Crustacés – Mollusques – Soja – Moutarde Sulfites – Cèleri – Lupin – Sésame – Arachide – Fruits à coque	INFOS FOURNISSEURS
Signes de qualité :        	Nos principaux partenaires locaux : - Viandes fraîches de Bœuf et de Porc origine Normande : Christophe HARDY SOCODN, Souleuvre en Bocage (14) - Volailles origine Normande : Volailles Adrien LABROUCHE, Verneuil d'Avre et d'Iton (27) - Lentilles Bio locales : Coopérative BIOCER, Marcilly-La-Campagne (27) - Pommes de terre fraîches : Vincent VAUQUELIN, Venon (27) Nos viandes et volailles sont françaises et nous privilégions nos partenaires Normands dans nos menus Nos crudités sont de saisons et nous privilégions des producteurs Normands dans nos menus

MENU DE LA SEMAINE N°47 - 2025				
LUNDI 17/11	MARDI 18/11	MERCREDI 19/11	JEUDI 20/11	VENDREDI 21/11
ENTREES				
Œuf dur mayonnaise		Salade iceberg		
PLATS				
Bœuf bourguignon	Lasagnes VG	Sauté de porc à la normande *		Poisson pané, ketchup
Samoussa aux légumes (plat)		Œufs durs, sauce aurore (plat VG)		Nuggets VG, ketchup (plat)
ACCOMPAGNEMENTS				
Pommes de terre Vauquelin	(plat complet)	Flageolets		Coquillettes Bio
Carottes				Gratin de chou-fleur
PRODUITS LAITIERS				
Emmental à la coupe [C]	Fromage blanc nature sucré			Gouda à la coupe [C]
DESSERTS				
Fruit de saison		Carrot cake maison (sans fruits à coque)		Fruit de saison

* Présence de porc

Menus proposés sous réserve de modifications pour des raisons d'approvisionnement

Les 14 principaux allergènes suivants peuvent être manipulés dans nos cuisines et sont donc susceptibles d'être présents dans nos préparations : Gluten – Lait – Œufs – Poissons – Crustacés – Mollusques – Soja – Moutarde Sulfites – Cèleri – Lupin – Sésame – Arachide – Fruits à coque	INFOS FOURNISSEURS
Signes de qualité : 	Nos principaux partenaires locaux : - Viandes fraîches de Bœuf et de Porc origine Normande : Christophe HARDY SOCODN, Souleuvre en Bocage (14) - Volailles origine Normande : Volailles Adrien LABROUCHE, Verneuil d'Avre et d'Iton (27) - Lentilles Bio locales : Coopérative BIOCER, Marcilly-La-Campagne (27) - Pommes de terre fraîches : Vincent VAUQUELIN, Venon (27) Nos viandes et volailles sont françaises et nous privilégions nos partenaires Normands dans nos menus Nos crudités sont de saisons et nous privilégions des producteurs Normands dans nos menus

MENU DE LA SEMAINE N°48 – 2025

LUNDI 24/11	MARDI 25/11	MERCREDI 26/11	JEUDI 27/11	VENDREDI 28/11
ENTREES				
	Carottes râpées Bio		Salade iceberg	
PLATS				
Carbonara *			Boulettes de bœuf sauce tomate	Blanquette de poisson
Bolo VG	Chili sin carne		Nuggets VG (plat)	Crêpe fromage VG (plat)
ACCOMPAGNEMENTS				
Macaroni Bio	Riz Bio		Lentilles Bio locales	Blé
			Carottes	
PRODUITS LAITIERS				
Fromage râpé (V)	Yaourt nature sucré (I)			Edam à la coupe [C]
DESSERTS				
Fruit de saison			Flan pâtissier maison	Fruit de saison

* Présence de porc

Menus proposés sous réserve de modifications pour des raisons d'approvisionnement

Les 14 principaux allergènes suivants peuvent être manipulés dans nos cuisines et sont donc susceptibles d'être présents dans nos préparations : Gluten – Lait – Œufs – Poissons – Crustacés – Mollusques – Soja – Moutarde Sulfites – Cèleri – Lupin – Sésame – Arachide – Fruits à coque	INFOS FOURNISSEURS
Signes de qualité :        	Nos principaux partenaires locaux : - Viandes fraîches de Bœuf et de Porc origine Normande : Christophe HARDY SOCODN, Souleuvre en Bocage (14) - Volailles origine Normande : Volailles Adrien LABROUCHE, Verneuil d'Avre et d'Iton (27) - Lentilles Bio locales : Coopérative BIOCER, Marcilly-La-Campagne (27) - Pommes de terre fraîches : Vincent VAUQUELIN, Venon (27) Nos viandes et volailles sont françaises et nous privilégions nos partenaires Normands dans nos menus Nos crudités sont de saisons et nous privilégions des producteurs Normands dans nos menus

MENU DE LA SEMAINE N°49 - 2025

LUNDI 1 ^{er} /12	MARDI 02/12	MERCREDI 03/12	JEUDI 04/12	VENDREDI 05/12
ENTREES				
	Oeuf dur mayonnaise		Carottes râpées Bio / chou blanc Bio (servis séparément)	
PLATS				
Sauté de volaille à la normande	Couscous VG (semoule, pois chiches)		Rôti de porc sauce tomate (EM) *	Beignets de calamars à la romaine, ketchup
Samoussa aux légumes (plat)			Omelette, sauce tomate (plat VG)	Nems aux légumes (plat)
ACCOMPAGNEMENTS				
Pommes de terre locales Vauquelin	Légumes à couscous		Frites	Coquillettes Bio
PRODUITS LAITIERS				
Camembert à la coupe [C]	Petit Filou aux fruits (l)			Mimolette à la coupe [C]
DESSERTS				
Fruit de saison			Gâteau noix de coco maison	Fruit de saison Bio

* Présence de porc

Menus proposés sous réserve de modifications pour des raisons d'approvisionnement

Les 14 principaux allergènes suivants peuvent être manipulés dans nos cuisines et sont donc susceptibles d'être présents dans nos préparations : Gluten – Lait – Œufs – Poissons – Crustacés – Mollusques – Soja – Moutarde Sulfites – Cèleri – Lupin – Sésame – Arachide – Fruits à coque	INFOS FOURNISSEURS
Signes de qualité :        	Nos principaux partenaires locaux : - Viandes fraîches de Bœuf et de Porc origine Normande : Christophe HARDY SOCODN, Souleuvre en Bocage (14) - Volailles origine Normande : Volailles Adrien LABROUCHE, Verneuil d'Avre et d'Iton (27) - Lentilles Bio locales : Coopérative BIOCER, Marcilly-La-Campagne (27) - Pommes de terre fraîches : Vincent VAUQUELIN, Venon (27) Nos viandes et volailles sont françaises et nous privilégions nos partenaires Normands dans nos menus Nos crudités sont de saisons et nous privilégions des producteurs Normands dans nos menus

MENU DE LA SEMAINE N°50 - 2025

LUNDI 08/12	MARDI 09/12	MERCREDI 10/12	JEUDI 11/12	VENDREDI 12/12
ENTREES				
	Carottes râpées Bio aux pois chiches (servis séparément)			Salade iceberg
PLATS				
Blanquette de dinde	Quenelle nature, sauce tomate		Sauté de porc à la tomate (EM) *	Brandade de poisson
Falafels, sauce (plat)			Samoussa aux légumes, sauce (plat)	Hachis VG (plat complet)
ACCOMPAGNEMENTS				
Blé	Riz Bio		Semoule	(plat complet)
Chou-fleur	Epinards à la crème		Légumes à couscous	
PRODUITS LAITIERS				
Emmental à la coupe [C]			Verre de lait Bio (V)	
DESSERTS				
Fruit de saison	Mousse au chocolat (I)		Croq' maison à la confiture de fraise	Fruit de saison Bio

* Présence de porc

Menus proposés sous réserve de modifications pour des raisons d'approvisionnement

Les 14 principaux allergènes suivants peuvent être manipulés dans nos cuisines et sont donc susceptibles d'être présents dans nos préparations : Gluten – Lait – Œufs – Poissons – Crustacés – Mollusques – Soja – Moutarde Sulfites – Cèleri – Lupin – Sésame – Arachide – Fruits à coque	INFOS FOURNISSEURS
Signes de qualité : 	Nos principaux partenaires locaux : - Viandes fraîches de Bœuf et de Porc origine Normande : Christophe HARDY SOCODN, Souleuvre en Bocage (14) - Volailles origine Normande : Volailles Adrien LABROUCHE, Verneuil d'Avre et d'Iton (27) - Lentilles Bio locales : Coopérative BIOCER, Marcilly-La-Campagne (27) - Pommes de terre fraîches : Vincent VAUQUELIN, Venon (27) Nos viandes et volailles sont françaises et nous privilégions nos partenaires Normands dans nos menus Nos crudités sont de saisons et nous privilégions des producteurs Normands dans nos menus

MENU DE LA SEMAINE N°51 - 2025



LUNDI 15/12	MARDI 16/12	MERCREDI 17/12	JEUDI 18/12	VENDREDI 19/12
ENTREES				
			Feuilleté aux 2 saumons et salade iceberg	Carottes râpées Bio
			Velouté de butternut aux marrons (VG)	
PLATS				
Boulettes d'agneau, sauce épices douces	Bolognaise VG aux lentilles locales Bio		Sauté de dinde sauce forestière	Poisson meunière, ketchup
Chili sin carne			Feuilleté fromage, sauce forestière (VG)	Omelette (VG)
ACCOMPAGNEMENTS				
Semoule	Coquillettes Bio		Pommes noisette	Riz Bio
Carottes			Duo haricots verts/champignons	Brocolis
PRODUITS LAITIERS				
Edam à la coupe [C]	Yaourt nature sucré (I)			
DESSERTS				
Fruit de saison	Compote (V)		Bûche de Noël maison au chocolat	Flan nappé caramel

* Présence de porc

Menus proposés sous réserve de modifications pour des raisons d'approvisionnement

Les 14 principaux allergènes suivants peuvent être manipulés dans nos cuisines et sont donc susceptibles d'être présents dans nos préparations : Gluten – Lait – Œufs – Poissons – Crustacés – Mollusques – Soja – Moutarde Sulfites – Cèleri – Lupin – Sésame – Arachide – Fruits à coque	INFOS FOURNISSEURS
Signes de qualité :	Nos principaux partenaires locaux : - Viandes fraîches de Bœuf et de Porc origine Normande : Christophe HARDY SOCODN, Souleuvre en Bocage (14) - Volailles origine Normande : Volailles Adrien LABROUCHE, Verneuil d'Avre et d'Iton (27) - Lentilles Bio locales : Coopérative BIOCER, Marcilly-La-Campagne (27) - Pommes de terre fraîches : Vincent VAUQUELIN, Venon (27) Nos viandes et volailles sont françaises et nous privilégions nos partenaires Normands dans nos menus Nos crudités sont de saisons et nous privilégions des producteurs Normands dans nos menus

MENU DE LA SEMAINE N°2 - 2026



LUNDI 05/01	MARDI 06/01	MERCREDI 07/01	JEUDI 08/01	VENDREDI 09/01
ENTREES				
	Chou blanc Bio			
PLATS				
Raviolis au bœuf	Sauté de volaille à la tomate		Dahl de lentilles locales Bio	Colin MSC à la crème de poivron
Alternative VG (plat complet)	Omelette (VG)			Crêpe au fromage (plat VG)
ACCOMPAGNEMENTS				
(plat complet)	Frites		Riz Bio	Pommes de terre Vauquelin
			Haricots verts	
PRODUITS LAITIERS				
			Vache picon (l)	Emmental à la coupe [C]
DESSERTS				
Compote (l) et biscuits	Dessert au chocolat (l)		Galette des rois	Fruit de saison

* Présence de porc

Menus proposés sous réserve de modifications pour des raisons d'approvisionnement

Les 14 principaux allergènes suivants peuvent être manipulés dans nos cuisines et sont donc susceptibles d'être présents dans nos préparations : Gluten – Lait – Œufs – Poissons – Crustacés – Mollusques – Soja – Moutarde Sulfites – Cèleri – Lupin – Sésame – Arachide – Fruits à coque Signes de qualité :        	INFOS FOURNISSEURS Nos principaux partenaires locaux : - Viandes fraîches de Bœuf et de Porc origine Normande : Christophe HARDY SOCODN, Souleuvre en Bocage (14) - Volailles origine Normande : Volailles Adrien LABROUCHE, Verneuil d'Avre et d'Iton (27) - Lentilles Bio locales : Coopérative BIOCER, Marcilly-La-Campagne (27) - Pommes de terre fraîches : Vincent VAUQUELIN, Venon (27) Nos viandes et volailles sont françaises et nous privilégions nos partenaires Normands dans nos menus Nos crudités sont de saisons et nous privilégions des producteurs Normands dans nos menus
---	--

MENU DE LA SEMAINE N°3 - 2026				
LUNDI 12/01	MARDI 13/01	MERCREDI 14/01	JEUDI 15/01	VENDREDI 16/01
ENTREES				
Salade iceberg vinaigrette		Carottes râpées Bio		
PLATS				
Sauté de poulet basquaise	Hachis parmentier de boeuf	Quiche savoyarde végétarienne		Merlu MSC sauce aurore
Omelette (plat VG)	Hachis VG			Nem aux légumes (plat VG)
ACCOMPAGNEMENTS				
Blé	(plat complet)	Brocolis		Riz Bio
PRODUITS LAITIERS				
Tomme blanche Montsalvy à la coupe [C]				Edam à la coupe (C)
DESSERTS				
Fruit de saison	Compote (V)	Gâteau maison aux haricots rouges et chocolat		Fruit de saison

* Présence de porc

Menus proposés sous réserve de modifications pour des raisons d'approvisionnement

Les 14 principaux allergènes suivants peuvent être manipulés dans nos cuisines et sont donc susceptibles d'être présents dans nos préparations : Gluten – Lait – Œufs – Poissons – Crustacés – Mollusques – Soja – Moutarde Sulfites – Cèleri – Lupin – Sésame – Arachide – Fruits à coque	INFOS FOURNISSEURS
Signes de qualité : 	Nos principaux partenaires locaux : - Viandes fraîches de Bœuf et de Porc origine Normande : Christophe HARDY SOCODN, Souleuvre en Bocage (14) - Volailles origine Normande : Volailles Adrien LABROUCHE, Verneuil d'Avre et d'Iton (27) - Lentilles Bio locales : Coopérative BIOCER, Marcilly-La-Campagne (27) - Pommes de terre fraîches : Vincent VAUQUELIN, Venon (27) Nos viandes et volailles sont françaises et nous privilégions nos partenaires Normands dans nos menus Nos crudités sont de saisons et nous privilégions des producteurs Normands dans nos menus

MENU DE LA SEMAINE N°4 - 2026

LUNDI 19/01	MARDI 20/01	MERCREDI 21/01	JEUDI 22/01	VENDREDI 23/01
ENTREES				
	Coleslaw			
PLATS				
Saucisse de Francfort *	Blanquette de dinde normande (EM)		Nuggets VG	Marmite du pêcheur
Œufs durs (plat VG)	Nems aux légumes, sauce (plat VG)			Crêpe au fromage (plat VG)
ACCOMPAGNEMENTS				
Pommes de terre vapeur	Riz Bio		Haricots verts	Macaroni Bio
Choucroute				
PRODUITS LAITIERS				
Emmental à la coupe (C)	Yaourt nature sucré (l)		Petit moulé nature (l)	Gouda à la coupe (C)
DESSERTS				
Fruit de saison			Marbré au chocolat maison	Fruit de saison

* Présence de porc

Menus proposés sous réserve de modifications pour des raisons d'approvisionnement

Les 14 principaux allergènes suivants peuvent être manipulés dans nos cuisines et sont donc susceptibles d'être présents dans nos préparations : Gluten – Lait – Œufs – Poissons – Crustacés – Mollusques – Soja – Moutarde Sulfites – Cèleri – Lupin – Sésame – Arachide – Fruits à coque Signes de qualité :        	INFOS FOURNISSEURS Nos principaux partenaires locaux : - Viandes fraîches de Bœuf et de Porc origine Normande : Christophe HARDY SOCODN, Souleuvre en Bocage (14) - Volailles origine Normande : Volailles Adrien LABROUCHE, Verneuil d'Avre et d'Iton (27) - Lentilles Bio locales : Coopérative BIOCER, Marcilly-La-Campagne (27) - Pommes de terre fraîches : Vincent VAUQUELIN, Venon (27) Nos viandes et volailles sont françaises et nous privilégions nos partenaires Normands dans nos menus Nos crudités sont de saisons et nous privilégions des producteurs Normands dans nos menus
---	--

MENU DE LA SEMAINE N°5 - 2026

LUNDI 26/01	MARDI 27/01	MERCREDI 28/01	JEUDI 29/01	VENDREDI 30/01
ENTREES				
Velouté de potiron (V)	Salade iceberg			
PLATS				
Sauté de dinde normande aux épices douces (EM)	Bolognaise VG aux lentilles locales Bio		Sauté de porc au curry doux *	Nuggets de poisson, ketchup
Samoussa aux légumes, sauce (plat)			Nems aux légumes, sauce (plat)	Nuggets VG (plat)
ACCOMPAGNEMENTS				
Semoule	Macaroni Bio		Riz Bio Chou romanesco	Purée de céleri
PRODUITS LAITIERS				
	Fromage blanc nature sucré (V)		Verre de lait Bio (V)	Camembert à la coupe (C)
DESSERTS				
Fruit de saison			Gâteau au yaourt maison	Fruit de saison Bio

* Présence de porc

Menus proposés sous réserve de modifications pour des raisons d'approvisionnement

Les 14 principaux allergènes suivants peuvent être manipulés dans nos cuisines et sont donc susceptibles d'être présents dans nos préparations : Gluten – Lait – Œufs – Poissons – Crustacés – Mollusques – Soja – Moutarde Sulfites – Cèleri – Lupin – Sésame – Arachide – Fruits à coque Signes de qualité :        	INFOS FOURNISSEURS Nos principaux partenaires locaux : - Viandes fraîches de Bœuf et de Porc origine Normande : Christophe HARDY SOCODN, Souleuvre en Bocage (14) - Volailles origine Normande : Volailles Adrien LABROUCHE, Verneuil d'Avre et d'Iton (27) - Lentilles Bio locales : Coopérative BIOCER, Marcilly-La-Campagne (27) - Pommes de terre fraîches : Vincent VAUQUELIN, Venon (27) Nos viandes et volailles sont françaises et nous privilégions nos partenaires Normands dans nos menus Nos crudités sont de saisons et nous privilégions des producteurs Normands dans nos menus
---	--

MENU DE LA SEMAINE N°6 - 2026



LUNDI 02/02	MARDI 03/02	MERCREDI 04/02	JEUDI 05/02	VENDREDI 06/02
ENTREES				
Crêpe au fromage	Carottes râpées Bio		Salade iceberg vinaigrette	
PLATS				
Boulettes d'agneau à la tomate	Œufs brouillés	Lasagnes au bœuf		Blanquette de poisson
Nems aux légumes (plat)		Lasagnes VG (plat complet)		Crêpe au fromage (plat)
ACCOMPAGNEMENTS				
Riz Bio	Pommes de terre rissolées, ketchup	(plat complet)		Coquillettes Bio
Carottes				
PRODUITS LAITIERS				
	Yaourt nature sucré (l)			Gouda à la coupe [C]
DESSERTS				
Crêpe sucrée		Flan nappé caramel (l)		Fruit de saison

* Présence de porc

Menus proposés sous réserve de modifications pour des raisons d'approvisionnement

Les 14 principaux allergènes suivants peuvent être manipulés dans nos cuisines et sont donc susceptibles d'être présents dans nos préparations : Gluten – Lait – Œufs – Poissons – Crustacés – Mollusques – Soja – Moutarde Sulfites – Cèleri – Lupin – Sésame – Arachide – Fruits à coque	INFOS FOURNISSEURS
Signes de qualité :	Nos principaux partenaires locaux : - Viandes fraîches de Bœuf et de Porc origine Normande : Christophe HARDY SOCODN, Souleuvre en Bocage (14) - Volailles origine Normande : Volailles Adrien LABROUCHE, Verneuil d'Avre et d'Iton (27) - Lentilles Bio locales : Coopérative BIOCER, Marcilly-La-Campagne (27) - Pommes de terre fraîches : Vincent VAUQUELIN, Venon (27) Nos viandes et volailles sont françaises et nous privilégions nos partenaires Normands dans nos menus Nos crudités sont de saisons et nous privilégions des producteurs Normands dans nos menus

MENU DE LA SEMAINE N°7 - 2026

LUNDI 09/02	MARDI 10/02	MERCREDI 11/02	JEUDI 12/02	VENDREDI 13/02
ENTREES				
Soupe de légumes (V)				
PLATS				
Sauté de poulet sauce basquaise	Nuggets VG	Rôti de porc, sauce forestière *		Poisson meunière, citron
Feuilleté au fromage (plat VG)		Crêpe au fromage (plat VG)		Omelette (VG)
ACCOMPAGNEMENTS				
Semoule	Lentilles Bio locales, sauce garam mas-sala		Macaroni Bio	Pommes de terre Vauquelin vapeur
Chou-fleur			Brocolis	
PRODUITS LAITIERS				
Edam à la coupe (C)	Yaourt aromatisé (l)		Petit moulé nature (l)	Mimolette à la coupe [C]
DESSERTS				
Fruit de saison			Gâteau aux pommes maison	Fruit de saison Bio

* Présence de porc

Menus proposés sous réserve de modifications pour des raisons d'approvisionnement

Les 14 principaux allergènes suivants peuvent être manipulés dans nos cuisines et sont donc susceptibles d'être présents dans nos préparations :

Gluten – Lait – Œufs – Poissons – Crustacés – Mollusques – Soja – Moutarde
Sulfites – Cèleri – Lupin – Sésame – Arachide – Fruits à coque

Signes de qualité :



INFOS FOURNISSEURS

Nos principaux partenaires locaux :

- Viandes fraîches de Bœuf et de Porc origine Normande : **Christophe HARDY SOCODN**, Souleuvre en Bocage (14)
- Volailles origine Normande : **Volailles Adrien LABROUCHE**, Verneuil d'Avre et d'Iton (27)
- Lentilles Bio locales : **Coopérative BIOCER**, Marcilly-La-Campagne (27)
- Pommes de terre fraîches : **Vincent VAUQUELIN**, Venon (27)

Nos viandes et volailles sont françaises et nous privilégions nos partenaires Normands dans nos menus
Nos crudités sont de saisons et nous privilégions des producteurs Normands dans nos menus