

**MENU DE LA SEMAINE N°21**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTREES</b>				
	Concombres vinaigrette			
<b>PLATS</b>				
Rôti de dinde au jus Alternative VG (plat)	Omelette au fromage		Daube de boeuf Alternative VG (plat)	Colin, sauce citronnée Alternative VG (plat)
<b>ACCOMPAGNEMENTS</b>				
Riz Haricots verts	Frites		Pommes de terre vapeur	Semoule
<b>PRODUITS LAITIERS</b>				
Fromage blanc nature sucré (V)			Verre de lait, sirop	Emmental à la coupe (C)
<b>DESSERTS</b>				
Pomme	Crème à la vanille (l)		Fougasse d'Aigues-Mortes à la fleur d'oranger	Banane

\* Présence de porc

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

<p>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 – Céleri – Lupin – Sésame – Arachide – Fruits à coque</p>	<p><b>INFOS FOURNISSEURS</b></p>
<p>Signes de qualité :</p> 	<p>Nos principaux partenaires locaux :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Viandes fraîches de Bœuf et de Porc origine Normande : <b>SAS Pascal GROSDOIT</b>, Rouen (76)</li> <li>- Volailles origine Normande : <b>Volailles Adrien LABROUCHE</b>, Verneuil d'Avre et d'Iton (27)</li> <li>- Lentilles GUMI : <b>la ferme GUMI de Laurent Haye</b>, Tilleul-Dame-Agnès 27170 (27)</li> <li>- Pommes de terre fraîches : <b>Vincent VAUQUELIN</b>, Venon (27)</li> <li>- Laitages fermiers : <b>La Ferme des Peupliers, Flipou</b> (27)</li> </ul> <p>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</p>

**ECOLE LOUIS ARAGON\_ LA CHAPELLE LONGUEVILLE**  
 DU LUNDI 22 MAI 2023 AU VENDREDI 29 SEPTEMBRE 2023

**MENU DE LA SEMAINE N°22**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTREES</b>				
			Tzatziki (concombres sauce yaourt)	Melon
<b>PLATS</b>				
	Emincé de dinde à la tomate		Chiffonnade de boeuf au jus	Nuggets de poisson, ketchup
	Alternative VG (plat)		Alternative VG (plat)	Alternative VG (plat)
<b>ACCOMPAGNEMENTS</b>				
	Pâtes fusilli		Ecrasé de pommes de terre Vauquelin	Riz
<b>PRODUITS LAITIERS</b>				
	Edam à la coupe (C)			Yaourt nature sucré (l)
<b>DESSERTS</b>				
	Poire conférence		Roulé à la confiture maison	

\* 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 – Céleri – Lupin – Sésame – Arachide – Fruits à coque

**INFOS FOURNISSEURS**

Signes de qualité :



Nos principaux partenaires locaux :

- Viandes fraîches de Bœuf et de Porc origine Normande : **SAS Pascal GROSDOIT**, Rouen (76)
- Volailles origine Normande : **Volailles Adrien LABROUCHE**, Verneuil d'Avre et d'Iton (27)
- Lentilles GUMI : **la ferme GUMI de Laurent Haye**, Tilleul-Dame-Agnès 27170 (27)
- Pommes de terre fraîches : **Vincent VAUQUELIN**, Venon (27)
- Laitages fermiers : **La Ferme des Peupliers**, Flipou (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

# ECOLE LOUIS ARAGON\_ LA CHAPELLE LONGUEVILLE

DU LUNDI 22 MAI 2023 AU VENDREDI 29 SEPTEMBRE 2023

## MENU DE LA SEMAINE N°23

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTREES</b>				
			Carottes râpées Bio	Pastèque
<b>PLATS</b>				
Sauté de dinde à la tomate Alternative VG (plat)	Couscous aux légumes		Rôti de porc au jus * Alternative VG (plat) Alternative SP (plat)	Quenelle(s) de brochet gratinée(s), sauce aurore Alternative VG (plat)
<b>ACCOMPAGNEMENTS</b>				
Coquillettes Bio			Riz	Pommes de terre vapeur
<b>PRODUITS LAITIERS</b>				
Mimolette à la coupe (C)	Yaourt nature sucré (I)			
<b>DESSERTS</b>				
Poire conférence	Pêche		Clafoutis à la cerise maison	Crème au chocolat (I)

\* 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 : **SAS Pascal GROSDOIT**, Rouen (76)
- Volailles origine Normande : **Volailles Adrien LABROUCHE**, Verneuil d'Avre et d'Iton (27)
- Lentilles GUMI : **la ferme GUMI de Laurent Haye**, Tilleul-Dame-Agnès 27170 (27)
- Pommes de terre fraîches : **Vincent VAUQUELIN**, Venon (27)
- Laitages fermiers : **La Ferme des Peupliers**, Flipou (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

# ECOLE LOUIS ARAGON\_ LA CHAPELLE LONGUEVILLE

DU LUNDI 22 MAI 2023 AU VENDREDI 29 SEPTEMBRE 2023

## MENU DE LA SEMAINE N°24

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

### ENTREES

Radis, beurre

Concombres vinaigrette

### PLATS

Sauté de porc aux épices douces \*

Nuggets de volaille, sauce tartare

Poisson selon arrivage, sauce citronnée

Alternative VG (plat)

Tortilla PDT (plat complet)

Alternative VG (plat)

Alternative VG (plat)

Alternative SP (plat)

### ACCOMPAGNEMENTS

Semoule

Salade verte vinaigrette

Gratin de blettes à la béchamel

Riz

Ratatouille

### PRODUITS LAITIERS

Cantal AOP à la coupe (C)

Fromage blanc nature sucré (V)

### DESSERTS

Pomme

Abricots

Brownie maison

Crème au caramel (l)

\* 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 – Céleri – Lupin – Sésame – Arachide – Fruits à coque

#### INFOS FOURNISSEURS

Signes de qualité :



Nos principaux partenaires locaux :

- Viandes fraîches de Bœuf et de Porc origine Normande : **SAS Pascal GROSDOIT**, Rouen (76)
- Volailles origine Normande : **Volailles Adrien LABROUCHE**, Verneuil d'Avre et d'Iton (27)
- Lentilles GUMI : **la ferme GUMI de Laurent Haye**, Tilleul-Dame-Agnès 27170 (27)
- Pommes de terre fraîches : **Vincent VAUQUELIN**, Venon (27)
- Laitages fermiers : **La Ferme des Peupliers**, Flipou (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

# ECOLE LOUIS ARAGON\_ LA CHAPELLE LONGUEVILLE

DU LUNDI 22 MAI 2023 AU VENDREDI 29 SEPTEMBRE 2023

## MENU DE LA SEMAINE N°25

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTREES</b>				
	Melon		Carottes râpées Bio	Feuilleté au fromage (I)
<b>PLATS</b>				
Couscous poulet	Sauté de porc à la tomate *			Blanquette de poisson
Alternative VG (plat)	Alternative VG (plat)		Quiche savoyarde (plat complet)	Alternative VG (plat)
	Alternative SP (plat)			
<b>ACCOMPAGNEMENTS</b>				
Semoule				Riz
Légumes à couscous, sauce aux épices douces	Frites		Salade verte vinaigrette	Courgettes à la béchamel
<b>PRODUITS LAITIERS</b>				
Emmental à la coupe (C)	Yaourt nature sucré (I)			
<b>DESSERTS</b>				
Pomme			Roulé à la confiture maison	Abricots

\* 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 : **SAS Pascal GROSDOIT**, Rouen (76)
- Volailles origine Normande : **Volailles Adrien LABROUCHE**, Verneuil d'Avre et d'Iton (27)
- Lentilles GUMI : **la ferme GUMI de Laurent Haye**, Tilleul-Dame-Agnès 27170 (27)
- Pommes de terre fraîches : **Vincent VAUQUELIN**, Venon (27)
- Laitages fermiers : **La Ferme des Peupliers**, Flipou (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

# ECOLE LOUIS ARAGON\_ LA CHAPELLE LONGUEVILLE

DU LUNDI 22 MAI 2023 AU VENDREDI 29 SEPTEMBRE 2023

## MENU DE LA SEMAINE N°26

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTREES</b>				
	Concombres vinaigrette		Oeuf dur mayonnaise	Melon
<b>PLATS</b>				
Hot dog maison *	Rôti de porc au jus *			Poisson meunière, citron
Alternative VG (plat)	Alternative VG (plat)		Pizza margherita (plat complet)	Alternative VG (plat)
Alternative SP (plat)	Alternative SP (plat)			
<b>ACCOMPAGNEMENTS</b>				
Tomate à la croq'	Coquillettes Bio		Salade verte vinaigrette	Blé Ratatouille
<b>PRODUITS LAITIERS</b>				
Brie à la coupe (C)	Yaourt nature sucré (l)			
<b>DESSERTS</b>				
Pomme Bio			Pêche	Flan pâtissier maison

\* 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 – Céleri – Lupin – Sésame – Arachide – Fruits à coque

Signes de qualité :



**INFOS FOURNISSEURS**

Nos principaux partenaires locaux :

- Viandes fraîches de Bœuf et de Porc origine Normande : **SAS Pascal GROSDOIT**, Rouen (76)
- Volailles origine Normande : **Volailles Adrien LABROUCHE**, Verneuil d'Avre et d'Iton (27)
- Lentilles GUMI : **la ferme GUMI de Laurent Haye**, Tilleul-Dame-Agnès 27170 (27)
- Pommes de terre fraîches : **Vincent VAUQUELIN**, Venon (27)
- Laitages fermiers : **La Ferme des Peupliers**, Flipou (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

**ECOLE LOUIS ARAGON\_ LA CHAPELLE LONGUEVILLE**  
 DU LUNDI 22 MAI 2023 AU VENDREDI 29 SEPTEMBRE 2023

**MENU DE LA SEMAINE N°27**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTREES</b>				
Betteraves vinaigrette	Tomates vinaigrette		Melon	
<b>PLATS</b>				
Raviolis pur boeuf	Blanquette de volaille Alternative VG (plat)		Lasagnes végétariennes à l'égrené de soja Bio	Cordon bleu de dinde, ketchup Alternative VG (plat)
<b>ACCOMPAGNEMENTS</b>				
	Ecrasé de pommes de terre Vauquelin		Salade verte vinaigrette	Petits-pois Carottes HVE
<b>PRODUITS LAITIERS</b>				
				Fromage de Normandie à la coupe (C)
<b>DESSERTS</b>				
Compote (l) et biscuits	Glace ou liégeois (l)		Moelleux aux fruits maison	Nectarine

\* 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 – Céleri – Lupin – Sésame – Arachide – Fruits à coque

**INFOS FOURNISSEURS**

Signes de qualité :



Nos principaux partenaires locaux :

- Viandes fraîches de Bœuf et de Porc origine Normande : **SAS Pascal GROSDOIT**, Rouen (76)
- Volailles origine Normande : **Volailles Adrien LABROUCHE**, Verneuil d'Avre et d'Iton (27)
- Lentilles GUMI : **la ferme GUMI de Laurent Haye**, Tilleul-Dame-Agnès 27170 (27)
- Pommes de terre fraîches : **Vincent VAUQUELIN**, Venon (27)
- Laitages fermiers : **La Ferme des Peupliers**, Flipou (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

# ÉCOLE LOUIS ARAGON\_ LA CHAPELLE LONGUEVILLE

DU LUNDI 22 MAI 2023 AU VENDREDI 29 SEPTEMBRE 2023

## MENU DE LA SEMAINE N°36

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTREES</b>				
	Pastèque		Oeuf dur mayonnaise	Melon
<b>PLATS</b>				
Blanquette de volaille	Sauté de boeuf, sauce tomate		Pizza margherita (plat complet)	Poisson meunière, citron
Alternative VG (plat)	Alternative VG (plat)			Alternative VG (plat)
<b>ACCOMPAGNEMENTS</b>				
Ecrasé de pommes de terre Vauquelin	Lentilles Gumi		Salade verte vinaigrette	Gratin de courgettes à la béchamel
Ratatouille				
<b>PRODUITS LAITIERS</b>				
Edam à la coupe (C)				
<b>DESSERTS</b>				
Prunes	Glace ou liégeois (l)		Nectarine	Gâteau de riz au chocolat maison

\* 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 – Céleri – Lupin – Sésame – Arachide – Fruits à coque

### INFOS FOURNISSEURS

Signes de qualité :



Nos principaux partenaires locaux :

- Viandes fraîches de Bœuf et de Porc origine Normande : **SAS Pascal GROSDOIT**, Rouen (76)
- Volailles origine Normande : **Volailles Adrien LABROUCHE**, Verneuil d'Avre et d'Iton (27)
- Lentilles GUMI : **la ferme GUMI de Laurent Haye**, Tilleul-Dame-Agnès 27170 (27)
- Pommes de terre fraîches : **Vincent VAUQUELIN**, Venon (27)
- Laitages fermiers : **La Ferme des Peupliers**, Flipou (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

# ECOLE LOUIS ARAGON\_ LA CHAPELLE LONGUEVILLE

DU LUNDI 22 MAI 2023 AU VENDREDI 29 SEPTEMBRE 2023

## MENU DE LA SEMAINE N°37

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTREES</b>				
	Pastèque		Tomates vinaigrette	
<b>PLATS</b>				
Sauté de porc aux épices douces *	Chiffonnade de boeuf au jus		Omelette au fromage	Merlu, sauce provençale
Alternative VG (plat)	Alternative VG (plat)			Alternative VG (plat)
Alternative SP (plat)				
<b>ACCOMPAGNEMENTS</b>				
Semoule	Purée de pomme de terre		Frites	Riz
<b>PRODUITS LAITIERS</b>				
Cantal AOP à la coupe (C)	Yaourt nature sucré (l)			Fromage de Normandie à la coupe (C)
<b>DESSERTS</b>				
Prunes			Clafoutis aux fruits maison	Melon

\* Présence de porc

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

<p>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</p> <p>Signes de qualité :</p> 	<p style="text-align: center;"><b>INFOS FOURNISSEURS</b></p> <p>Nos principaux partenaires locaux :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Viandes fraîches de Bœuf et de Porc origine Normande : <b>SAS Pascal GROSDOIT</b>, Rouen (76)</li> <li>- Volailles origine Normande : <b>Volailles Adrien LABROUCHE</b>, Verneuil d'Avre et d'Iton (27)</li> <li>- Lentilles GUMI : <b>la ferme GUMI de Laurent Haye</b>, Tilleul-Dame-Agnès 27170 (27)</li> <li>- Pommes de terre fraîches : <b>Vincent VAUQUELIN</b>, Venon (27)</li> <li>- Laitages fermiers : <b>La Ferme des Peupliers</b>, Flipou (27)</li> </ul> <p>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</p>
--	---

# ECOLE LOUIS ARAGON\_ LA CHAPELLE LONGUEVILLE

DU LUNDI 22 MAI 2023 AU VENDREDI 29 SEPTEMBRE 2023

## MENU DE LA SEMAINE N°38

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTREES</b>				
	Tzatziki (concombres sauce yaourt)		Salade orientale (concombres, tomates, menthe)	Pastèque
<b>PLATS</b>				
Nuggets végétariens	Rôti de porc au jus * Alternative VG (plat) Alternative SP (plat)		Tajine aux boulettes de boeuf Alternative VG (plat)	Blanquette de poisson Alternative VG (plat)
<b>ACCOMPAGNEMENTS</b>				
Haricots blancs à la tomate	Ecrasé de pommes de terre Vauquelin Gratin de courgettes à la béchamel		Semoule	Coquillettes Bio
<b>PRODUITS LAITIERS</b>				
Gouda à la coupe (C)				Yaourt nature sucré (l)
<b>DESSERTS</b>				
Raisin	Crème à la vanille (l)		Cake à la fleur d'oranger maison	

\* 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 : **SAS Pascal GROSDOIT**, Rouen (76)
- Volailles origine Normande : **Volailles Adrien LABROUCHE**, Verneuil d'Avre et d'Iton (27)
- Lentilles GUMI : **la ferme GUMI de Laurent Haye**, Tilleul-Dame-Agnès 27170 (27)
- Pommes de terre fraîches : **Vincent VAUQUELIN**, Venon (27)
- Laitages fermiers : **La Ferme des Peupliers**, Flipou (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

# ECOLE LOUIS ARAGON\_ LA CHAPELLE LONGUEVILLE

DU LUNDI 22 MAI 2023 AU VENDREDI 29 SEPTEMBRE 2023

## MENU DE LA SEMAINE N°39

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTREES</b>				
Quiche au fromage (entrée)	Concombres vinaigrette		Tomates vinaigrette	Melon
<b>PLATS</b>				
Sauté de porc à la tomate * Alternative VG (plat) Alternative SP (plat)	Hachis parmentier de boeuf (plat complet) Alternative VG (plat)		Oeufs durs, sauce aurore	Poisson pané, sauce tartare Alternative VG (plat)
<b>ACCOMPAGNEMENTS</b>				
Pâtes fusilli Haricots verts			Purée de lentilles corail à la crème	Riz
<b>PRODUITS LAITIERS</b>				
				Yaourt nature sucré (l)
<b>DESSERTS</b>				
Prunes	Banane		Marbré au chocolat maison	

\* 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 – Céleri – Lupin – Sésame – Arachide – Fruits à coque

Signes de qualité :



**INFOS FOURNISSEURS**

Nos principaux partenaires locaux :

- Viandes fraîches de Bœuf et de Porc origine Normande : **SAS Pascal GROSDOIT**, Rouen (76)
- Volailles origine Normande : **Volailles Adrien LABROUCHE**, Verneuil d'Avre et d'Iton (27)
- Lentilles GUMI : **la ferme GUMI de Laurent Haye**, Tilleul-Dame-Agnès 27170 (27)
- Pommes de terre fraîches : **Vincent VAUQUELIN**, Venon (27)
- Laitages fermiers : **La Ferme des Peupliers**, Flipou (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