

**MENU DE LA SEMAINE N°45 - 2024**

LUNDI 04/11	MARDI 05/11	MERCREDI	JEUDI 07/11	VENDREDI 08/11
<b>ENTREES</b>				
	Chou blanc aux pommes		Carottes râpées Bio	
<b>PLATS</b>				
Sauté de poulet à la provençale Alternative VG (plat)	Cordon bleu de dinde * Alternative VG (plat) Alternative SP (plat)		Oeufs brouillés	Merlu, sauce aurore Alternative VG (plat)
<b>ACCOMPAGNEMENTS</b>				
Pommes de terre Vauquelin	Petits pois		Frites, ketchup	Coquillettes Bio Brocolis
<b>PRODUITS LAITIERS</b>				
Fromage à la coupe [C]				Fromage à la coupe [C]
<b>DESSERTS</b>				
Fruit de saison	Flan nappé caramel (l)		Brownie 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 : **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

MENU DE LA SEMAINE N°46 - 2024



LUNDI 11/11	MARDI 12/11	MERCREDI	JEUDI 14/11	VENDREDI 15/11
<b>ENTREES</b>				
	Betteraves vinaigrette			
<b>PLATS</b>				
	Tartiflette *			Colin sauce citronnée
	Alternative VG (plat complet)		Potée pomme de terre / chou-fleur	Alternative VG (plat)
	Alternative SP (plat complet)			
<b>ACCOMPAGNEMENTS</b>				
	(plat complet)		Haricots verts	Riz
<b>PRODUITS LAITIERS</b>				
			Fromage portion (l)	Fromage à la coupe [C]
<b>DESSERTS</b>				
	Compote de pomme (V)		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**

**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**, Flj pou (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

## MENU DE LA SEMAINE N°47 - 2024

LUNDI 18/11	MARDI 19/11	MERCREDI	JEUDI 21/11	VENDREDI 22/11
<b>ENTREES</b>				
	Carottes râpées		Salade iceberg	
<b>PLATS</b>				
Sauté de volaille aux épices douces	Lasagnes VG		Daube de boeuf à la tomate	Poisson pané, ketchup
Alternative VG (plat)			Alternative VG (plat)	Alternative VG (plat)
<b>ACCOMPAGNEMENTS</b>				
Coquillettes Bio	(plat complet)		Pommes de terre Vauquelin	Riz
			Carottes	
<b>PRODUITS LAITIERS</b>				
Fromage râpé [V]	Laitage (l)			Fromage à la coupe [C]
<b>DESSERTS</b>				
Fruit de saison			Cake à la fleur d'oranger 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 : **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

## MENU DE LA SEMAINE N°48 - 2024

LUNDI 25/11	MARDI 26/11	MERCREDI	JEUDI 28/11	VENDREDI 29/11
<b>ENTREES</b>				
	Coleslaw au fromage blanc		Salade iceberg	
<b>PLATS</b>				
Carbonara *			Chiffonnade de boeuf au jus (servi séparément)	Colin, sauce provençale
Alternative VG (plat)	Chili sin carne			Alternative VG (plat)
Alternative SP (plat)			Alternative VG (plat)	
<b>ACCOMPAGNEMENTS</b>				
Macaroni	Riz		Ecrasé de pommes de terre Vauquelin	Semoule
				Brocolis
<b>PRODUITS LAITIERS</b>				
Fromage râpé (V)				Fromage à la coupe [C]
<b>DESSERTS</b>				
Fruit de saison	Compote (V)		Beignet à la pomme (I)	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 : **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

## MENU DE LA SEMAINE N°49 - 2024

LUNDI 02/12	MARDI 03/12	MERCREDI	JEUDI 05/12	VENDREDI 06/12
<b>ENTREES</b>				
	Oeuf dur mayonnaise		Carottes râpées Bio / chou blanc Bio (servi séparément)	
<b>PLATS</b>				
Sauté de volaille à la normande Alternative VG (plat)	Couscous VG (semoule, pois chiches)		Rôti de porc sauce moutarde * Alternative VG (plat) Alternative SP (plat)	Beignets de calamars à la romaine, ketchup Alternative VG (plat)
<b>ACCOMPAGNEMENTS</b>				
Coquillettes Bio	Légumes à couscous		Frites	Riz
<b>PRODUITS LAITIERS</b>				
Fromage à la coupe [C]				Laitage (l)
<b>DESSERTS</b>				
Fruit de saison	Fruit de saison		Flan pâtissier maison	Compote (V)

\* 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

**MENU DE LA SEMAINE N°50 - 2024**

LUNDI 09/12	MARDI 10/12	MERCREDI	JEUDI 12/12	VENDREDI 13/12
<b>ENTREES</b>				
	Cèleri sauce fromage blanc		Carottes râpées Bio à l'orange	Salade iceberg
<b>PLATS</b>				
Sauté de dinde à la normande			Saucisse de volaille	Brandade de poisson
Alternative VG (plat)	Feuilleté au fromage (I)		Alternative VG (plat)	Alternative VG (plat complet)
<b>ACCOMPAGNEMENTS</b>				
Blé	Haricots beurre		Coquillette Bio Jardinière de légumes	(plat complet)
<b>PRODUITS LAITIERS</b>				
Fromage à la coupe [C]				
<b>DESSERTS</b>				
Fruit de saison	Mousse au chocolat (I)		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**

**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

MENU DE LA SEMAINE N°51 - 2024



LUNDI 16/12	MARDI 17/12	MERCREDI	JEUDI 19/12	VENDREDI 20/12
<b>ENTREES</b>				
	Carottes râpées		Entrée (restant à définir)	Potage de légumes
<b>PLATS</b>				
Cassoulet au porc *			Sauté de volaille sauce forestière	Blanquette de poisson
Alternative VG (plat complet)	Lasagnes VG		Alternative VG (plat)	Alternative VG (plat)
Alternative SP (plat complet)				
<b>ACCOMPAGNEMENTS</b>				
(plat complet)	(plat complet)		Pommes noisette	Semoule
			Haricots verts	Epinards
<b>PRODUITS LAITIERS</b>				
Laitage (l)				Laitage
<b>DESSERTS</b>				
Fruit de saison	Flan nappé caramel (l)		Bûche de Noël 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**

**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 Hays**, Tilleul-Dame-Agnès 27170 (27)
- Pommes de terre fraîches : **Vincent VAUQUELIN**, Venon (27)
- Laitages fermiers : **La Ferme des Peupliers**, Fijou (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 - 2025



GALETTE DES ROIS

LUNDI 06/01	MARDI 07/01	MERCREDI	JEUDI 09/01	VENDREDI 10/01
<b>ENTREES</b>				
Betteraves vinaigrette	Carottes râpées			
<b>PLATS</b>				
Raviolis au bœuf Alternative VG (plat complet)	Saucisse(s) * Alternative VG (plat) Alternative SP (plat)		Dahl de lentilles	Poisson à la provençale Alternative VG (plat)
<b>ACCOMPAGNEMENTS</b>				
(plat complet)	Frites, ketchup		Riz Haricots verts	Pommes de terre Vauquelin
<b>PRODUITS LAITIERS</b>				
			Fromage portion (l)	Fromage à la coupe [C]
<b>DESSERTS</b>				
Compote (l) et biscuits	Dessert vanille (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

### 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

## MENU DE LA SEMAINE N°3 - 2025

LUNDI 13/01	MARDI 14/01	MERCREDI	JEUDI 16/01	VENDREDI 17/01
<b>ENTREES</b>				
	Salade iceberg vinaigrette		Céleri rémoulade	
<b>PLATS</b>				
Sauté de poulet basquaise	Hachis parmentier de boeuf		Quiche savoyarde végétarienne	Poisson meunière, citron
Alternative VG (plat)	Alternative VG (plat complet)			Alternative VG (plat)
<b>ACCOMPAGNEMENTS</b>				
Coquillettes Bio	(plat complet)		Brocolis	Riz
Fondue de poireaux				
<b>PRODUITS LAITIERS</b>				
Fromage à la coupe (C)	Laitage			Fromage à la coupe (C)
<b>DESSERTS</b>				
Fruit de saison			Roulé à la confiture maison	Compote (V)

\* 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

## MENU DE LA SEMAINE N°4 - 2025

LUNDI 20/01	MARDI 21/01	MERCREDI	JEUDI 23/01	VENDREDI 24/01
<b>ENTREES</b>				
Carottes râpées				
<b>PLATS</b>				
Choucroute garnie * Alternative VG (plat) Alternative SP (plat)	Blanquette de volaille Alternative VG (plat)		Nuggets VG	Marmite du pêcheur Alternative VG (plat)
<b>ACCOMPAGNEMENTS</b>				
Pommes de terre vapeur Choucroute	Blé		Haricots beurre à la tomate	Riz
<b>PRODUITS LAITIERS</b>				
Fromage à la coupe (C)	Laitage (l)		Verre de lait La Ferme des Peupliers (V)	Fromage à la coupe (C)
<b>DESSERTS</b>				
Fruit de saison			Brownie 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 : **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

## MENU DE LA SEMAINE N°5 - 2025



LUNDI 27/01	MARDI 28/01	MERCREDI	JEUDI 30/01	VENDREDI 31/01
<b>ENTREES</b>				
			Nem, sauce Alternative VG	Carottes râpées Bio
<b>PLATS</b>				
Fricassée de poulet aux épices douces Alternative VG (plat)	Boulettes VG sauce tomate		Sauté de porc au curry doux * Alternative VG (plat) Alternative SP (plat)	Nuggets de poisson, ketchup Alternative VG (plat)
<b>ACCOMPAGNEMENTS</b>				
Semoule Brocolis	Macaroni		Riz Salade iceberg	Ecrasé de pommes de terre Vauquelin
<b>PRODUITS LAITIERS</b>				
Fromage à la coupe (C)	Fromage à la coupe (C)			Laitage (l)
<b>DESSERTS</b>				
Fruit de saison	Fruit de saison		Gâteau banane noix de coco 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**

### 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

**MENU DE LA SEMAINE N°6 - 2025**



LUNDI 03/02	MARDI 04/02	MERCREDI	JEUDI 06/02	VENDREDI 07/02
<b>ENTREES</b>				
	Carottes râpées		Salade iceberg vinaigrette	
<b>PLATS</b>				
Rougail de saucisses *			Lasagnes au bœuf	Poisson pané, ketchup
Alternative VG (plat)	Nuggets VG		Alternative VG (plat complet)	Alternative VG (plat)
Alternative SP (plat)				
<b>ACCOMPAGNEMENTS</b>				
Lentilles Gumi	Frites, ketchup		(plat complet)	Coquillettes Bio
Haricots verts				
<b>PRODUITS LAITIERS</b>				
Fromage à la coupe (C)	Laitage (l)			Fromage râpé (V)
<b>DESSERTS</b>				
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**

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