

ECOLE LOUISE MICHEL-MAURICE GENEVOIX_ROMILLY
DU LUNDI 22 MAI 2023 AU VENDREDI 29 SEPTEMBRE 2023

MENU DE LA SEMAINE N°21

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREES

Betteraves Bio vinaigrette

Concombres vinaigrette

Salade camarguaise (riz, tomates, thon, oeuf)

Salade verte vinaigrette

Alternative VG (entrée)

Rôti de dinde au jus

Omelette au fromage

Daube de boeuf

Colin, sauce citronnée

Alternative VG (plat)

Alternative VG (plat)

Alternative VG (plat)

ACCOMPAGNEMENTS

Riz

Frites

Pommes de terre vapeur

Semoule

Haricots verts

Fromage blanc nature sucré (V)

Cantal AOP à la coupe (C)

Verre de lait, sirop

Emmental à la coupe (C)

PRODUITS LAITIERS

Pomme

Crème à la vanille (I)

Fougasse d'Aigues-Mortes à la fleur d'oranger

Banane

DESSERTS

* 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**, Flipo (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 LOUISE MICHEL-MAURICE GENEVOIX_ROMILLY

DU LUNDI 22 MAI 2023 AU VENDREDI 29 SEPTEMBRE 2023

MENU DE LA SEMAINE N°22

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREES

Betteraves Bio mimosa

Tzatziki (concombres sauce yaourt)

Melon

PLATS

Emincé de dinde à la tomate

Chiffonnade de boeuf au jus

Nuggets de poisson, ketchup

Alternative VG (plat)

Alternative VG (plat)

Alternative VG (plat)

ACCOMPAGNEMENTS

Pâtes fusilli

Ecrasé de pommes de terre Vauquelin

Riz

PRODUITS LAITIERS

Edam à la coupe (C)

Petit fromage fondu (I)

Yaourt nature sucré (I)

DESSERTS

Poire conférence

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 – Oeufs – 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, Filipou (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 LOUISE MICHEL-MAURICE GENEVOIX_ROMILLY

DU LUNDI 22 MAI 2023 AU VENDREDI 29 SEPTEMBRE 2023

MENU DE LA SEMAINE N°23

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREES

Saucisson, cornichons *

Alternative VG (entrée)

Tomates vinaigrette

Carottes râpées Bio

Pastèque

Alternative SP (entrée)

PLATS

Sauté de dinde à la tomate

Rôti de porc au jus *

Quenelle(s) de brochet gratinée(s), sauce aurore

Alternative VG (plat)

Couscous aux légumes

Alternative VG (plat)

Alternative VG (plat)

Alternative SP (plat)

ACCOMPAGNEMENTS

Coquillettes Bio

Riz

Pommes de terre vapeur

PRODUITS LAITIERS

Mimolette à la coupe (C)

Petit moulé nature (I)

Tome des Pyrénées IGP à la coupe (C)

Yaourt nature sucré (I)

DESSERTS

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 – 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, Flipo (27)

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

ECOLE LOUISE MICHEL-MAURICE GENEVOIX_ROMILLY

DU LUNDI 22 MAI 2023 AU VENDREDI 29 SEPTEMBRE 2023

MENU DE LA SEMAINE N°24

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREES

Macédoine de légumes mayonnaise

Tomates vinaigrette

Radis, beurre

Concombres vinaigrette

PLATS

Sauté de porc aux épices douces *

Alternative VG (plat)

Alternative SP (plat)

Tortilla PDT (plat complet)

Nuggets de volaille, sauce tartare

Alternative VG (plat)

Poisson selon arrivage, sauce citronnée

Alternative VG (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)

Verre de lait, sirop

Edam à la coupe (C)

DESSERTS

Pomme

Abricots

Brownie maison

Crème au caramel (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 – 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**, Flipo (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 LOUISE MICHEL-MAURICE GENEVOIX_ROMILLY
DU LUNDI 22 MAI 2023 AU VENDREDI 29 SEPTEMBRE 2023

MENU DE LA SEMAINE N°25

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES				
Pâté de campagne, cornichons *				
Alternative VG (entrée)	Melon		Carottes râpées Bio	Feuilleté au fromage (I)
Alternative SP (entrée)				
PLATS				
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)			
ACCOMPAGNEMENTS				
Semoule	Frites		Salade verte vinaigrette	Riz
Légumes à couscous, sauce aux épices douces				Courgettes à la béchamel
PRODUITS LAITIERS				
Emmental à la coupe (C)	Yaourt nature sucré (I)		Petit fromage fondu (I)	Gouda à la coupe (C)
DESSERTS				
Pomme	Mousse au chocolat (I)		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 – Oeufs – 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**, Flipo (27)

Nos viandes et volailles sont françaises et nous privilégiions nos partenaires Normands dans nos menus

Nos crudités sont de saisons et nous privilégiions des producteurs Normands dans nos menus

ECOLE LOUISE MICHEL-MAURICE GENEVOIX_ROMILLY

DU LUNDI 22 MAI 2023 AU VENDREDI 29 SEPTEMBRE 2023

MENU DE LA SEMAINE N°26

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES				
Taboulé	Concombres vinaigrette		Oeuf dur mayonnaise	Melon
PLATS				
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)			
ACCOMPAGNEMENTS				
Tomate à la croq'	Coquillettes Bio		Salade verte vinaigrette	Blé
				Ratatouille
PRODUITS LAITIERS				
Brie à la coupe (C)	Yaourt nature sucré (I)		Emmental à la coupe (C)	Petit moulé nature (I)
DESSERTS				
Pomme Bio	Compote (V)		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 – Oeufs – 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**, Flipo (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 LOUISE MICHEL-MAURICE GENEVOIX_ROMILLY

DU LUNDI 22 MAI 2023 AU VENDREDI 29 SEPTEMBRE 2023

MENU DE LA SEMAINE N°27

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES				
Betteraves vinaigrette	Tomates vinaigrette		Melon	Tzatziki (concombres sauce yaourt)
PLATS				
Raviolis pur boeuf	Blanquette de volaille		Lasagnes végétariennes à l'égrené de soja Bio	Cordon bleu de dinde, ketchup
Alternative VG (plat)	Alternative VG (plat)			Alternative VG (plat)
ACCOMPAGNEMENTS				
Ecrasé de pommes de terre Vauquelin		Salade verte vinaigrette		Petits-pois Carottes HVE
PRODUITS LAITIERS				
Fromage blanc nature sucré (V)		Vache picon (I)	Fromage de Normandie à la coupe (C)	
DESSERTS				
Compote (I) et biscuits	Glace ou liégeois (I)	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 – Oeufs – 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**, Flipo (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 LOUISE MICHEL-MAURICE GENEVOIX_ROMILLY
DU LUNDI 22 MAI 2023 AU VENDREDI 29 SEPTEMBRE 2023

MENU DE LA SEMAINE N°36

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES				
Taboulé	Pastèque		Oeuf dur mayonnaise	Melon
PLATS				
Blanquette de volaille	Sauté de boeuf, sauce tomate		Pizza margherita (plat complet)	Poisson meunière, citron
Alternative VG (plat)	Alternative VG (plat)			Alternative VG (plat)
ACCOMPAGNEMENTS				
Ecrasé de pommes de terre Vauquelin	Lentilles Gumi		Salade verte vinaigrette	Gratin de courgettes à la béchamel
Ratatouille				
PRODUITS LAITIERS				
Edam à la coupe (C)	Yaourt nature sucré (I)		Emmental à la coupe (C)	Petit fromage fondu (I)
DESSERTS				
Prunes	Glace ou liégeois (I)		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 – Oeufs – 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**, Flipo (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 LOUISE MICHEL-MAURICE GENEVOIX_ROMILLY

DU LUNDI 22 MAI 2023 AU VENDREDI 29 SEPTEMBRE 2023

MENU DE LA SEMAINE N°37

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREES

Betteraves Bio vinaigrette

Pastèque

Tomates vinaigrette

Pâté de foie, cornichons *

Alternative VG (entrée)

Alternative SP (entrée)

PLATS

Sauté de porc aux épices douces *

Alternative VG (plat)

Alternative SP (plat)

Chiffonnade de boeuf au jus

Alternative VG (plat)

Omelette au fromage

Merlu, sauce provençale

Alternative VG (plat)

ACCOMPAGNEMENTS

Semoule

Purée de pomme de terre

Frites

Riz

PRODUITS LAITIERS

Cantal AOP à la coupe (C)

Yaourt nature sucré (I)

Vache picon (I)

Fromage de Normandie à la coupe (C)

DESSERTS

Prunes

Compote de pomme

Clafoutis aux fruits maison

Melon

* 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, Flipo (27)

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

ECOLE LOUISE MICHEL-MAURICE GENEVOIX_ROMILLY
DU LUNDI 22 MAI 2023 AU VENDREDI 29 SEPTEMBRE 2023

MENU DE LA SEMAINE N°38

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREES

Salade pommes de terre, maïs,
cornichons

Tzatziki (concombres sauce yaourt)

Salade orientale (concombres, tomates,
menthe)

Pastèque

PLATS

Rôti de porc au jus *

Tajine aux boulettes de boeuf

Blanquette de poisson

Nuggets végétariens

Alternative VG (plat)

Alternative VG (plat)

Alternative VG (plat)

Alternative SP (plat)

ACCOMPAGNEMENTS

Haricots blancs à la tomate

Ecrasé de pommes de terre Vauquelin

Semoule

Coquillettes Bio

Gratin de courgettes à la béchamel

PRODUITS LAITIERS

Gouda à la coupe (C)

Brie à la coupe (C)

Petit moulé nature (I)

Yaourt nature sucré (I)

DESSERTS

Raisin

Crème à la vanille (I)

Cake à la fleur d'oranger 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**, Flipo (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 LOUISE MICHEL-MAURICE GENEVOIX_ROMILLY
DU LUNDI 22 MAI 2023 AU VENDREDI 29 SEPTEMBRE 2023

MENU DE LA SEMAINE N°39

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

* 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>Signes de qualité :</p>        	<p>INFOS FOURNISSEURS</p> <p>Nos principaux partenaires locaux :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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, Flipo (27) <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>
--	---