



MANGER BIO LOCAL *c'est l'idéal* EN RESTAURATION COLLECTIVE

ÉDITION 2025



Bio en Normandie agit pour le développement de l'agriculture biologique et d'une alimentation saine, locale, équilibrée et respectueuse de l'environnement.

CONTACTS

Stéphanie HEUZÉ
(Eure, Seine-Maritime)

07 81 40 37 07
sheuze@bio-normandie.org

Gladys LEGALLOIS
(Calvados, Manche, Orne)

06 02 37 56 62
glegallois@bio-normandie.org

Avec le soutien de :



Du 22 au 26 septembre dans toute la Normandie

Une semaine (ou une journée) pour mettre en valeur les produits bio locaux dans votre établissement : préparez des recettes à base de produits bio locaux, sensibilisez votre équipe et vos convives, communiquez...

Voir page suivante →

6 bonnes raisons de participer :



Proposer un événement festif le mois de la rentrée scolaire



Communiquer sur vos engagements et sur les actions mises en place au sein de votre établissement



Valoriser le travail et les savoir-faire de vos équipes



Mettre en évidence la **relocalisation de vos approvisionnements bio** et les liens avec les producteurs



Sensibiliser sur les enjeux d'une agriculture saine, savoureuse et respectueuse de la nature



Découvrir de nouveaux producteurs et approfondir votre **sourcing local**

Inscrivez vous avant le 11 juillet 2025 en cliquant ici :
<https://www.mangerbioetlocalnormandie.fr/en-restauration-collective/>

BIO EN NORMANDIE VOUS SOUTIENT DANS LA PRÉPARATION DE VOTRE ÉVÈNEMENT



UNE SUGGESTION DE **MENU BIO LOCAL**, à retrouver sur la page suivante.



DES **CONTACTS DE FOURNISSEURS DE PRODUITS BIO LOCAUX**

→ Liste de producteurs bio en capacité de vous livrer + catalogue de notre partenaire.

« Des **produits diversifiés** issus de nos **fermes bio normandes** et de la plateforme **Biocoop Restauration, en une seule facture** »

Partenaire de la campagne

Inter Bio Normandie
S E R V I C E S

Coopérative de producteurs biologiques normands au service de la restauration collective

Armelle MARIE

mangerbioennormandie.services@gmail.com

02 31 69 89 56 | 07 66 02 78 49

Commander en ligne :

www.mangerbioennormandie.fr



UN **KIT DE COMMUNICATION** CONTENANT DES **AFFICHES**



UNE **ANIMATION SUR SITE** PAR UN **PRODUCTEUR/ARTISAN BIO** OU UNE **CONSEILLÈRE DE BIO EN NORMANDIE**

→ C'est l'occasion d'inviter les producteur·rice·s qui fournissent déjà votre établissement !



LA **VALORISATION DE VOTRE ÉVÈNEMENT** AUPRÈS DE LA **PRESSE** (RÉGIONALE ET LOCALE)

Les paysans bio de votre territoire se mobilisent



Les fermes bio locales s'impliquent pour vous proposer leurs produits de saison et venir à la rencontre de vos convives ! Les fermes bio ouvrent également leurs portes au grand public lors de cet événement ; retrouvez le programme des animations sur le site internet :

www.mangerbioetlocalnormandie.fr

Ferme de la Trébisière - Animation au collège Nicolas-Jacques Conté de SÉES (61)

Inscrivez vous avant le 11 juillet 2025 en cliquant ici :
<https://www.mangerbioetlocalnormandie.fr/en-restauration-collective/>

MANGER



LA PROPOSITION DU CHEF



UN MENU POUR VOUS INSPIRER, SI VOUS LE SOUHAITEZ

ENTRÉE Ficelle normande pommes, Neufchâtel et romarin

PLAT Mille-feuille de légumes et son accompagnement**

DESSERT Fallue normande et caramel beurre salé aux épiluchures de pommes



**Jean-Maxime COUPIREAU,
CHEF AU LYCÉE COLBERT (76)
VOUS PROPOSE SON MENU
"Bio Local et de Saison"**



*Menu vérifié par une formatrice diététicienne de la SCIC Nourrir l'Avenir.

** Alternative mixte possible en ajoutant des portions réduites de viande.



FICELLE NORMANDE POMMES, NEUFCHÂTEL ET ROMARIN

Pour 100 convives (calculs basés sur des portions lycéens)

INGRÉDIENTS & QUANTITÉS

Pour la pâte à crêpe :

- 25 œufs
- 2,5 kg de farine
- 5 L de lait demi-écrémé
- 20 cl d'huile de tournesol

Pour la garniture :

- 50 pommes
- 4 Neufchâtel de 600g coupés en 100 lamelles
- 400 g de beurre doux
- 2 branches de romarin
- 2 cuillère à soupe de cannelle
- Sel et poivre

1. Éplucher les pommes, les couper en quartiers, éliminer le cœur et les pépins (réserver épluchures, cœurs et pépins pour la recette de caramel beurre salé).
2. Faire fondre le beurre dans une sauteuse et y dorer les pommes, le romarin effeuillé, la cannelle, 10min à feu moyen.
3. Saler, poivrer puis réserver. Préchauffer le four à 180°C.
4. Pour les gros effectifs, préparer la pâte à crêpes et les cuire à la sauteuse ou au vario préalablement huilé, programme crêpe/blinis. Les couper en 3 bandes et les réserver pour le montage.
5. Disposer les crêpes sur le plan de travail, avec les Neufchâtel en lamelles, les répartir avec les pommes au centre des crêpes pour les individuelles, rabattre les bords pour enfermer la garniture et former des rectangles où répartir les pommes et Neufchâtel.
6. Saler et poivrer à souhait, puis rouler les ficelles et les découper en tronçons de 5cm.
7. Disposer sur plaque les ficelles et enfourner pour 10 à 15 min.

MILLE-FEUILLES DE LÉGUMES (PLAT - PARTIE 1)

Pour 100 convives (calculs basés sur des portions lycéens)

INGRÉDIENTS & QUANTITÉS

- 7.5 Kg de pommes de terre
- 7.5 Kg de carottes
- 7.5 Kg de panais
- 6 L de crème liquide à 30%
- 5 bottes de ciboulette ciselées
- 3 bottes de persil ciselées
- 3 bottes de coriandre ciselées
- 1 L Huile d'olive
- 2 CS de noix de muscade
- Sel/poivre



RETROUVEZ LES ÉTAPES, PAGE SUIVANTE



Les étapes de préparation du mille-feuille

1. Couper les pommes de terre, les carottes et les panais en très fines tranches de 3 mm à la mandoline ou au robot.
2. Blanchir les légumes 7 mn.
3. Mélanger les herbes, la noix de muscade avec crème liquide et l'huile d'olive. Saler et poivrer à votre convenance.

4. Préchauffer le four à 200°.
5. Placer des couches de pommes de terre, carottes et panais en plaque gastronome en alternant avec un peu de préparation herbes et crème.
6. Mettre au four sec à 200° à couvert pendant 30 à 45 minutes.



RESTER ÉCONOME AVEC DE LA VIANDE BIO LOCALE

C'EST POSSIBLE, AVEC LE MENU "MIXTE"

SI VOUS SOUHAITEZ UNE VERSION CARNÉE DU MENU : RÉDUISÉZ LA PORTION DE LÉGUMES ET AJOUTEZ UNE PORTION RÉDUITE DE VIANDE/PERSONNE : L'ÉQUILIBRE ALIMENTAIRE (ET ÉCONOMIQUE) EST ASSURÉ GRÂCE AUX LÉGUMINEUSES PRÉSENTES DANS LA RECETTE !



Photo non contractuelle

Accompagnement végétarien (Plat - Partie 2)

Pour 100 convives (lycéens)

Ingrédients & quantités

- 2,5 kg de lentilles cuites
- 3,3 kg de riz cuit
- 8 kg de tomates en cube
- 1,5 kg de carottes en cube
- 2,5 kg de champignons
- 1,5 kg d'oignons + 1 kg pour la compotée
- 2 têtes d'ail + 1 tête pour la compotée
- 1 botte de thym
- 2 bottes de persil ciselée
- 1 botte de basilic ciselée
- Sel/poivre

1. Dans une sauteuse, faire revenir les oignons et l'ail dans un peu d'huile jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
2. Ajouter les carottes et les champignons émincés et faire cuire jusqu'à ce qu'ils soient tendres.
3. Ajouter ensuite le riz cuit et les lentilles puis assaisonner avec du sel, du poivre et les herbes fraîches.
4. Laisser mijoter pendant quelques minutes pour que les saveurs se mélangent.
5. Préparer la compotée de tomates en faisant revenir ail et oignons dans de l'huile d'olive, une fois l'ail et les oignons devenus translucides ajoutez les tomates en cube et laissez mijoter 30 min, en fin de cuisson incorporer la botte de basilic ciselée, rectifier l'assaisonnement.
6. Préchauffer le four à 150°C
7. Disposer la garniture puis la compotée de tomates en plaque gastro en arrosant d'un filet d'huile d'olive.
8. Enfourner pendant 25 min environ.

Ferme de Mara - Étal de légumes bio locaux au sein du lycée Agricole de SÉES (61)



Côté sucré

Fallue normande

Pour 10 fallues de 10 parts

Ingrédients & quantités

- 4kg de farine bio T55
- 800 g de beurre bio pommade
- 800 g de crème bio épaisse
- 40 oeufs bio selon leur taille, (1,2 kg net environ sans coquille)
- 400 g de sucre bio
- 80 g de sel
- 144 g de levure fraîche de boulanger



1. Dans une cuve de batteur, verser tous les ingrédients sauf 4 œufs et la levure.
2. Faire tourner le crochet très lentement pendant 30 s.
3. Ajouter la levure émiettée et faire tourner le crochet 10 min tout doucement.
4. Rajouter éventuellement un peu de crème pour assouplir la pâte ou de farine pour l'épaissir un peu. Elle doit être très souple sans coller aux doigts.
5. Façonner la pâte en une boule en la pliant 2 ou 3 fois et la placer dans une cuve adaptée farinée, filmer pour qu'elle ne se dessèche pas. Laisser gonfler 2 heures à une température autour de 22 °C.
6. Écraser la pâte avec la paume de la main et la replier sur elle-même en longueur de façon à en obtenir un gros boudin.
7. Portionner en 10 pâtons
8. Sceller les pâtons avec la base du poignet et déposer les pâtons sur des plaques à pâtisserie graissées, la césure vers le dessous.
9. Laisser lever encore 1 h 20 à 30 °C, dans une pièce chaude ou dans le four.

**Le PETIT PLUS
GOURMAND ET
ÉCONOME**

Caramel beurre salé aux épluchures de pommes

Ingrédients & quantités

- 1,250 kg de sucre
- 1,250 kg d'eau
- 500 g de beurre salé
- 1,5 L de crème liquide 35%

1. Mettre les épluchures, l'eau et le sucre dans une grande russe à feu doux, en remuant jusqu'à ce que le sucre fonde.
2. Après ébullition, retirer du feu et laisser infuser environ une heure.
3. Filtrer dans une russe à travers une étamine.
4. Porter à nouveau le sirop à ébullition, en tournant régulièrement dans la russe pour répartir la chaleur.
5. Retirer du feu quand le mélange atteint une belle couleur caramel.
6. Hors du feu, décuire le caramel avec la crème liquide au préalablement chauffée à frémissement.
7. Vous pouvez alors ajouter le beurre salé puis réservez au frais en pipettes.

**Vous aimeriez nous partager vos idées
de recettes bio locales ?**



Manger Bio Local, c'est l'Idéal, en restauration collective, c'est l'occasion de mettre en lumière votre travail et de partager les bonnes astuces entre cuisiniers et cuisinières !

Pour partager vos idées recettes et photos, n'hésitez pas à nous contacter :

- Calvados, Manche, Orne : glegallois@bio-normandie.org
- Eure, Seine-Maritime : sheuze@bio-normandie.org